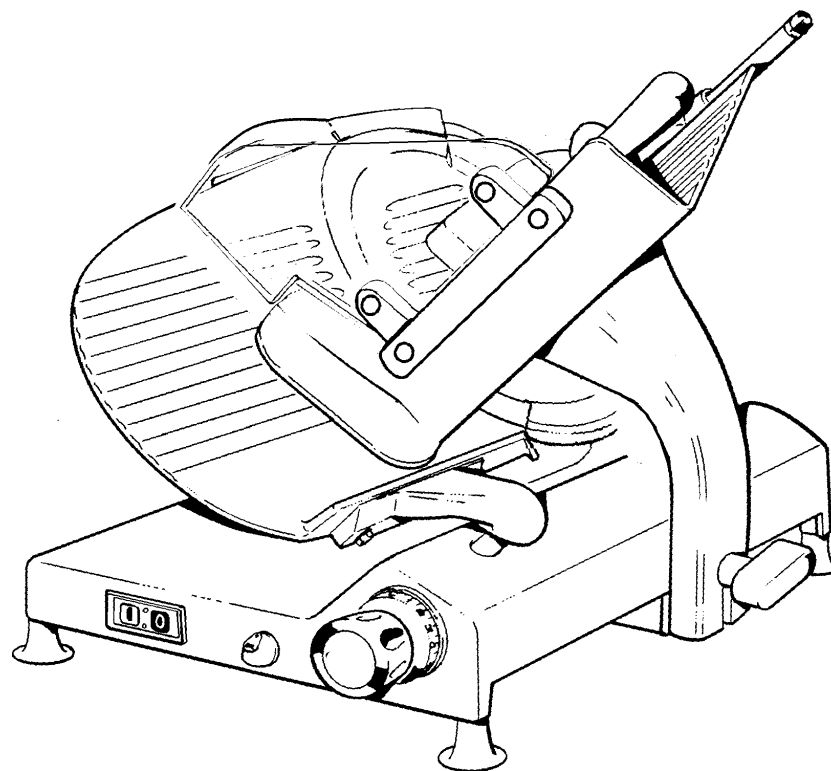


PRINT

RETURN



RP - M351CE

<i>MANUALE D'USO</i>	AFFETTATRICE
<i>INSTRUCTION MANUAL</i>	SLICER
<i>MANUEL D'USAGE</i>	TRANCHEUR
<i>MANUAL DE USO</i>	CORTADORA
<i>BEDIENUNGSANLEITUNG</i>	AUFSCHNITTMASCHINE

Avery Berkel

Teil 1

D

Sehr geehrter Kunde

Die **AVERY-BERKEL** Aufschnittmaschine und ihre Zubehörteile werden nach der **EWG 98/37 Maschinenrichtlinie** hergestellt und entsprechen den von dem Gesetz am Herstellungsdatum verlangten Vorschriften. Diese Maschine ist einfach zu reinigen, kräftig, sicher und zuverlässig. Laut der Anforderungen an Sicherheit und Hygiene wurden nur rostfreier Stahl, Eloxaluminium und Kunststoffe als Werkstoffe eingesetzt um den typischen Silberglanz der Maschine auf die Dauer beizubehalten.

Die Maschine entspricht nachfolgenden Bestimmungen:

EN 1974 Aufschnittschneidmaschinen: Sicherheits- und Hygieneanforderungen.

EN 60204 Elektrische Ausrüstung der Maschinen: Teil 1 Allgemeine Bedingungen.

EWG 89/109 Richtlinie für Materialien und Gegenstände, die in Berührung mit Lebensmitteln kommen

EWG 89/336 Elektromagnetische Kompatibilität - Richtlinien.

EWG 73/23 Niederspannungsrichtlinie.

Die **EWG Konformitätserklärung und der Schaltplan** werden mit dieser Bedienungsanleitung geliefert. Für eine korrekte Installation und Benutzung wird es empfohlen, sorgfältig auf diese Hinweise zu achten.

AVERY-BERKEL wünscht, daß Sie alle Leistungen ihrer Produkte voll nutzen.

AVERY-BERKEL

Partie 1

F

Cher Client,

Le trancheur **AVERY-BERKEL** avec ses accessoires ont été fabriqués selon les **CEE 98/37 Directives des machines**. Ils répondent aux qualités requises par la législation à la date de construction. Ses caractéristiques principales sont la facilité de nettoyage, la solidité de la construction et la sécurité de fonctionnement. Les matériaux utilisés, aluminium anodisé, acier inoxydable et matières plastiques, ont été choisis en respectant les spécifications pour l'hygiène pour garder la machine inaltérable dans le temps. Les normes qui règlent la construction sont les suivantes:

EN 1974 Trancheurs: Prescriptions relative à la sécurité et à l'hygiène

EN 60204 Equipement électrique des machines: Partie 1 - Règles générales

CEE 89/109 Directives pour les matériaux et les objets destinés à venir en contact avec les produits alimentaires

CEE 89/336 Directives sur la Compatibilité Électromagnétique

CEE 73/23 Directives sur la tension basse

La déclaration **CEE de Conformité et le schéma des connexions** sont joints à ce manuel, que nous vous conseillons de lire soigneusement pour une correcte installation et utilisation de la machine.

La **AVERY-BERKEL** Vous souhaite la possibilité d'apprécier les performances de ses produits.

Cordialement

AVERY-BERKEL

Parte 1

E

Estimado Cliente,

La cortadora **AVERY-BERKEL** y sus accesorios han sido contruidos según las normas **98/37 CEE Directiva Máquinas**, para responder así a los requisitos solicitados por la legislación a la fecha de su construcción. Las características fundamentales son la facilidadde lompieza, la solidez dela construcción , la seguridad y la afidabilidad del funcionamiento. Los materiales utilizados, aluminio anodizado, acero inox y materias plásticas han sido escogidos respetando las normativas de higiene sanitarias para así rendir la máquina inalterable en el tiempo. Las normativas que regulan la construcción son las siguientes:

EN 1974 Cortadora: especificación de higiene y seguridad

EN 60204 Equipamiento eléctrico de las máquinas: Parte 1- Reglas generales

89/109/CEE Indicaciones para los materiales y los objetos destinados a venir en contacto con los productos alimenticios .

89/336/CEE Normas sobre la Compatibilidad Electromagnética

73/23/CEE Normas sobre la baja tensión

La declaración **CE de conformidad y el esquema eléctrico** son adjuntos en el presente manual que, para una correcta instalación y utilización de la máquina, aconsejamos leer atentamente.

AVERY-BERKEL desea que puedan apreciar las prestaciones de sus productos.

Cordialmente

AVERY-BERKEL

Parte 1



Gentile Cliente

L' affettatrice **AVERY-BERKEL** e i suoi accessori sono stati costruiti secondo la **Direttiva Macchine 98/37 CEE**, per rispondere ai requisiti richiesti dalla legislazione alla data di costruzione.

Caratteristiche fondamentali sono la facilità di pulizia, la robustezza della costruzione, la sicurezza e l'affidabilità di funzionamento.

I materiali utilizzati, alluminio anodizzato, acciaio inox e materie plastiche, sono stati scelti nel rispetto delle normative igienico sanitarie, per rendere la macchina inalterabile nel tempo.

Le normative che regolamentano la costruzione sono:

EN 1974 Affettatrici: Specifiche di igiene e sicurezza

EN 60204 Impianto elettrico delle macchine: Parte 1 Regole generali

89/109/CEE Direttiva per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

89/336/CEE Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica (EMC)

73/23/CEE Direttiva bassa tensione

La Dichiarazione CE di Conformità, lo schema elettrico sono allegati al presente Manuale che, per una corretta installazione e utilizzo della macchina, consigliamo di leggere attentamente.

La **AVERY-BERKEL** si augura che possiate apprezzare le prestazioni dei propri prodotti.

Cordialmente

AVERY-BERKEL

Part 1



Dear Customer,

The **AVERY-BERKEL** slicing machine and its accessories are manufactured in accordance with the **EEC 98/37 Machinery Directive**.

They meet all legislative requirements valid at the date of manufacture.

Its principle characteristics are easy cleaning, robust manufacture, safe and reliable operation.

The materials utilized, anodized aluminium, stainless steel and plastics have been selected with due regard to hygiene regulations and ensure that the machine has a long life.

The regulations applicable to its manufacture are the following:

EN 1974 Slicing machines: Safety and hygiene specifications

EN 60204 Electrical equipment of machines: Part 1 General requirements

89/109/EEC Directives for the materials and things destined to come into contact with food

89/336/EEC Directive on Electromagnetic Compatibility (EMC)

73/23/EEC Directive on low voltage

The EEC Declaration of Conformity and the circuit diagram are delivered together with the instruction manual, that we recommend to read with great attention for a correct installation and use of the machine.

AVERY-BERKEL hopes that you can make the best use of the performance of its products.

Yours faithfully,

AVERY-BERKEL

Teil 2	Partie 2	Parte 2
Inhaltsverzeichnis	Indice	Indice
BESCHREIBUNG	DESCRIPCION	DESCRIPCION
Teil 1	Partie 1	Parte 1
Teil 2	Partie 2	Parte 2
Inhaltsverzeichnis	Table des matieres	Indice
Teil 3	Partie 3	Parte 3
Allgemeine Liefornormen	Notes générales à la livraison	Notas generales de entrega
Lieferungsbedingungen	Conditions de livraison	Condiciones de entrega
Maschinenidentifizierung	Identification de la machine	Identificación de la máquina
Liste der Sonderzubehörteile	Liste des options	Lista de opcionales
Teil 4	Partie 4	Parte 4
Mechanische Sicherungsvorrichtungen	Sécurités mécaniques	Seguridades mecánicas
Elektrische Sicherungsvorrichtungen	Sécurités électriques	Seguridades eléctricas
Teil 5	Partie 5	Parte 5
Beschreibung der Bestandteile	Définition des composants	Definición componentes
Teil 6	Partie 6	Parte 6
Technische Eigenschaften	Caractéristiques techniques	Características técnicas
Teil 7	Partie 7	Parte 7
Installation	Installation	Instalación
Anschluß	Connexion électrique	Conexión eléctrica
Teil 8	Partie 8	Parte 8
Betriebsweise und Gebrauch	Fonctionnement et usage	Funcionamiento y uso
der Aufschnittmaschine	du trancheur	de la cortadora
Teil 9	Partie 9	Parte 9
Messerschleifen	Affûtage du couteau	Afilamiento de la cuchilla
Teil 10	Partie 10	Parte 10
Wartung	Entretien	Manutención
Reinigung	Nettoyage	Limpieza
Führungsschmieren	Graissage des guides	Lubricación guías
Teil 11	Partie 11	Parte 11
Störungen und Lösungen	Anomalies et solutions	Anomalías y soluciones



Avery Berkel, Foundry Lane, Smethwick, West Midlands B66 2LP, England

	Declaration of Conformity	Konformitätserklärung
	Verklaring van overeenstemming	Dichiarazione di Conformità
	Déclaration de Conformité	Declaracion de Conformidad

Manufacturer Type	Avery Berkel RP-M251CE, RP-M301CE RP-M351CE, RP-M252CE RP-M254CE, RP-M304CE RP-M354CE, RP-M353CE RP-M374CE, RP-M373CE	Fabrikant Type	Avery Berkel RP-M251CE, RP-M301CE RP-M351CE, RP-M252CE RP-M254CE, RP-M304CE RP-M354CE, RP-M353CE RP-M374CE, RP-M373CE	Fabricant Type	Avery Berkel RP-M251CE, RP-M301CE RP-M351CE, RP-M252CE RP-M254CE, RP-M304CE RP-M354CE, RP-M353CE RP-M374CE, RP-M373CE
corresponds to the requirements of the following EC directives:		is in overeenstemming met de voorschriften van de volgende EG richtlijnen:		correspond aux exigences des directives CE suivantes:	
Materials and articles In contact with food Directive	89/109/EEC	Veiligheids- en hygiëni-eisen- vieveererkende machines	89/109/EEC	Machinerie d'équipement alimentaire - Exigences de sécurité et d'hygiène	89/109/EEC
Machinery Directive	98/37/EEC	Machinerichtlijn	98/37/EEC	Directive de machinerie	98/37/EEC
EMC Directive	89/336/EEC	EMC Richtlijn	89/336/EEC	Directive CEM	89/336/EEC
The applicable harmonised standards are:		Toegepaste geharmoniseerde normen:		Les normes harmonisées applicables sont:	
EN 1974 EN 50082-1	EN 1672-2 EN 50081-1	EN 1974 EN 50082-1	EN 1672-2 EN 50081-1	EN 1974 EN 50082-1	EN 1672-2 EN 50081-1
Avery Berkel is a trading name of GEC Avery Limited Reg. Office: Foundry Lane, Smethwick, West Midlands B66 2LP, England. Registered in England No:595129		Avery Berkel is een handelsnaam van GEC Avery Limited Vestigingsadres: Foundry Lane, Smethwick, West Midlands B66 2LP, England. Geregistreerd in Engeland nr:595129		Avery Berkel est une marque déposée de GEC Avery Limited Siège social: Foundry Lane, Smethwick, West Midlands B66 2LP, England. Société immatriculée en Angleterre sous le No:595129	

Hersteller Typ	Avery Berkel RP-M251CE, RP-M301CE RP-M351CE, RP-M252CE RP-M254CE, RP-M304CE RP-M354CE, RP-M353CE RP-M374CE, RP-M373CE	Produttore Tipo	Avery Berkel RP-M251CE, RP-M301CE RP-M351CE, RP-M252CE RP-M254CE, RP-M304CE RP-M354CE, RP-M353CE RP-M374CE, RP-M373CE	Fabricant Type	Avery Berkel RP-M251CE, RP-M301CE RP-M351CE, RP-M252CE RP-M254CE, RP-M304CE RP-M354CE, RP-M353CE RP-M374CE, RP-M373CE
entspricht den Anforderungen folgender EG- Richtlinien:		è conforme alle caratteristiche previste dalle seguenti direttive CE:		conforme a las exigencias de las siguientes directivas Ce:	
Sicherheits - und Hygienerichtlinie – Fleischverarbeitende Maschinen	89/109/EWG	Normativa per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	89/109/EEC	Maquinarias de alimentación: Exigencias de Seguridad e Higiene	89/109/EEC
Maschinen Richtlinie	98/37/EWG	Normativa macchine	98/37/EEC	Directiva de Maquinaria	98/37/EEC
EMV Richtlinie	89/336/EWG	Normative EMC	89/336/EEC	Directiva CME	89/336/EEC
Die angewendeten harmonisierten Normen sind:		Le norme standard armonizzate e nazionali applicate sono:		Las normas armonizadas en vigor son:	
EN 1974 EN 50082-1	EN 1672-2 EN 50081-1	EN 1974 EN 50082-1	EN 1672-2 EN 50081-1	EN 1974 EN 50082-1	EN 1672-2 EN 50081-1
Avery Berkel ist der Handelsname von GEC Avery Limited Geschäftssitz: Foundry Lane, Smethwick, West Midlands B66 2LP, England. Eingetragen in England unter Nr:595129		Avery Berkel fa parte del Gruppo GEC Avery Limited Sede Legale: Foundry Lane, Smethwick, West Midlands B66 2LP, England. Depositata in Gran Bretagna al numero di registro: 595129		Avery Berkel es una marca comercial de GEC Avery Limited Oficina de matriculación: Foundry Lane, Smethwick, West Midlands B66 2LP, England. Registrada en Inglaterra No: 595129	

Signature/Name Handtekening/Naam Signature/Nom Unterschrift/Name Firma/Nome Firma/Nombre	 R J Brookes Director of Quality	Authorised signatory for Avery Berkel Namens van Avery Berkel Signatarire autorisé d'Avery Berkel Unterschriftberechtigter für Avery Berkel Firmatorio autorizzato per Avery Berkel Firmante autorizado par Avery Berkel	Date Datum Date Datum Data Fecha
		Date 01/03/00	

AMENDMENT TO USER INSTRUCTIONS

CLEANING INSTRUCTIONS

The safe removal and refitting of the knife for cleaning (this accessory is an option)

The following instructions are an amendment to the cleaning disassembly and assembly instructions and should be used in conjunction with those instructions

1. After the centre plate has been removed and the front face of the knife has been cleaned (always outwards from the center towards the edge of the knife) the knife remover can be fitted:
 - a) Place the remover over the knife and line up the two thumb screws with the holes in the knife
 - b) Screw in the thumb screws approximately half way
 - c) Loosen (but not remove) the knife retaining screws using the screw driver supplied
 - d) Fully tighten the two thumb screws into the knife holes
 - e) Remove the knife retaining screws
 - f) Lift the remover complete with knife clear of the machine
 - g) The knife can now be safely cleaned and should be dry before refitting
 - h) The protection ring can now be cleaned
2. After the rest of the machine has been cleaned and before the knife centre plate has been fitted:
 - a) Lightly oil (using the slicer oil supplied) the rear face of the knife flange (in the center of the knife)
 - b) Refit the remover complete with the knife onto the knife drive
 - c) Start the retaining screws in the centre of the knife, screw in approximately half way
 - d) Unscrew the two remover thumbscrews until they are screwed halfway out
 - e) Complete the tightening of the knife retaining screws
 - f) Completely unscrew the two thumbscrews and lift the remover clear of the machine
 - g) Complete the reassembly of the machine

Parte 2

Part 2

Indice	Contents	
DESCRIZIONE	DESCRIPTION	
Parte 1	Part 1	1/1
Parte 2	Part 2	2/1
Indice	Index	
Parte 3	Part 3	3/1-4
Note generali alla consegna	General delivery conditions	
Condizioni di fornitura	Delivery conditions	
Identificazione della macchina	Machine identification	
Elenco optional	List of optional accessories	
Parte 4	Part 4	4/1
Sicurezze meccaniche	Mechanical safety devices	
Sicurezze elettriche	Electrical safety devices	
Parte 5	Part 5	5/1
Definizione componenti	Definition	
Parte 6	Part 6	6/1
Caratteristiche tecniche	Technical data	
Parte 7	Part 7	7/1
Installazione	Installation	
Allacciamento elettrico	Electrical supply	
Parte 8	Part 8	8/1-4
Funzionamento e uso dell' affettatrice	Slicer functioning and use	
Parte 9	Part 9	9/1-4
Affilatura lama	Blade sharpening	
Parte 10	Part 10	10/1-5
Manutenzione	Maintenance	
Pulizia	Cleaning	
Lubrificazione guide	Guides lubrication	
Parte 11	Part 11	11/1
Anomalie e soluzioni	Problems and corrective actions	

Teil 3

Allgemeine Liefernormen

Die Maschine wird immer mit ihrer Verpackung geliefert. Die Verpackung besteht aus Karton, Polyäthylenbeutel und verschäumtem Polyurethan, die ohne besondere Schwierigkeiten beseitigt werden kann. **Der Umwelt zuliebe bitte keine Verpackung in der Natur verlassen.**

Lieferungsbedingungen

Kontrollieren Sie bei der Lieferung, daß die Verpackung unversehrt ist und der Inhalt der Bestellung oder dem Lieferschein entspricht. Andernfalls informieren Sie unmittelbar den Spediteur. Die Maschine zu zweit hochheben und sie auf eine für ihr Gewicht geeignete Aufstellfläche stellen (die Seite des Messers ist am schwersten) **Teil 6.**

Liste der Bestandteile:

- 1 Aufschnittmaschine
- 2 Zubehörteile (Ölfläschchen für die Schmierung, Bürste)
- 3 **EG** Konformitätserklärung
- 4 Bedienungsanleitung
- 5 Schaltplan

Maschinenidentifizierung

In Ihren Mitteilungen mit der Firma **AVERY-BERKEL** bitte erwähnen Sie immer die Registriernummer.

Partie 3

Notes générales à la livraison

La machine est toujours livrée dans un emballage approprié. Les composants de l'emballage (carton, sacs de polyéthylène, polyuréthane expansé), peuvent être assimilés aux ordures et éliminés facilement. **Ne pas disperser dans l'environnement.**

Conditions de livraison

A la livraison, vérifiez si l'emballage est intact et la fourniture correspond à la commande ou au bordereau de livraison; en cas contraire, veuillez informer tout de suite l'expéditeur. Le trancheur doit être enlevé de l'emballage par deux opérateurs et placé sur un plan qui puisse soutenir son poids (le trancheur est plus lourd de la partie du couteau) **Partie 6.**

Liste des composants:

- 1 Trancheur
- 2 Accessoires (graisseur, huile de graissage, petite brosse)
- 3 Déclaration **CE** de conformité
- 4 Manuel d'usage
- 5 Schéma des connexions

Identification de la machine

Pour toute information, adressez-vous au fabricant **AVERY-BERKEL** et indiquez toujours le numéro de matricule indiqué sur les plaques d'identification.

Parte 3

Notas generales de entrega

La máquina viene siempre entregada en un embalaje adecuado. Los componentes del embalaje (cartón, bolsas de polietileno, espuma de poliuretano), son asimilables a los desechos urbanos, pueden ser eliminados sin dificultad. **No dispersarlos en el ambiente**

Condiciones de entrega

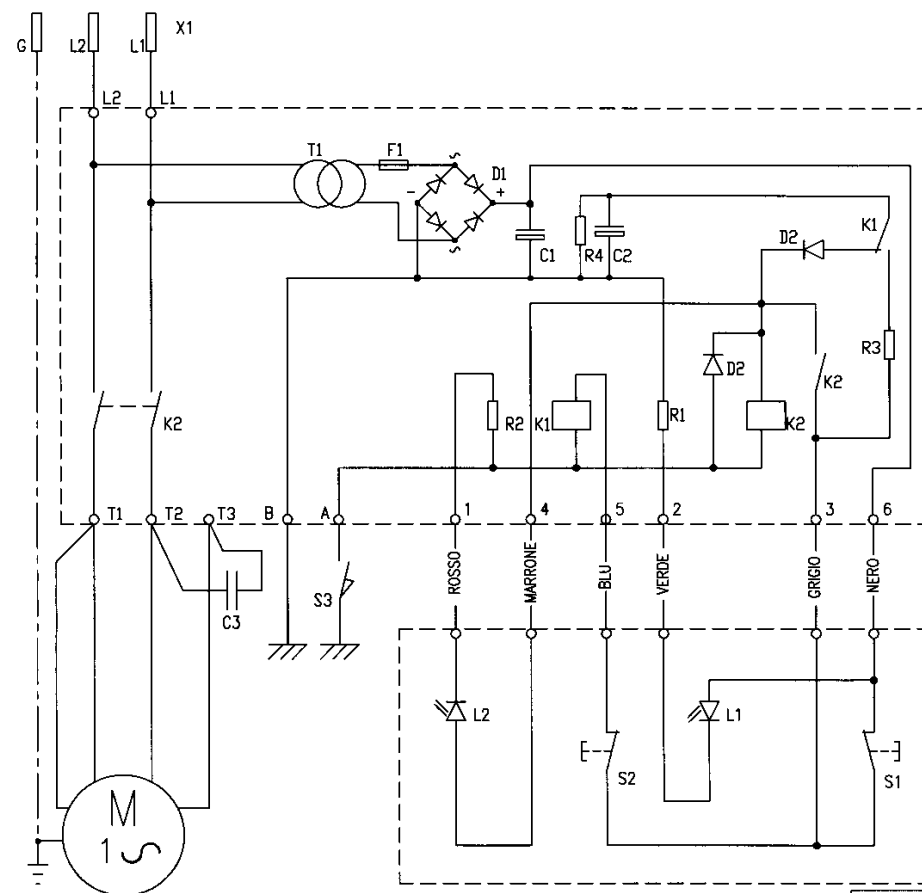
Controlar a la entrega que el embalaje esté íntegro y que la entrega corresponda al pedido y al resguardo de portes; en caso contrario informar inmediatamente al agente de transportes. Una vez sacada la cortadora del embalaje, con la ayuda de dos personas, colocar la máquina sobre una base adapta para sostener el peso (el peso mayor de la máquina está en la parte de la cuchilla) **Parte 6.**

Lista de Componentes:

- 1 Cortadora
- 2 Accesorios (ampolla, aceite para la lubricación, cepillo)
- 3 Declaración **CE** de conformidad
- 4 Manual de instrucciones
- 5 Esquema eléctrico

Identificación de la maquina

Para cualquier información dirigirse al constructor **AVERY-BERKEL**, citando siempre el número de matrícula colocada en la placa de identificación.



24-11-99					
POS	DESCRIZIONE		POS	DESCRIZIONE	
X1	SPINA		C3	CONDENSATORE 14uF 450V (RP-M351CE)	
T1	TRASFORMATORE 0-230-400V/0-24V 5,5VA		R1/R2	RESISTENZA 2,2k 1/2W	
F1	FUSIBILE 500mA		R3	RESISTENZA 47 OHM 1/4W	
D1	RADDRIZZATORE 1A		R4	RESISTENZA 10k 1/4W	
D2	DIODO		K1	RELE' DI COMANDO 24Vcc OMRON	
L1	LED LINEA VERDE		K2	MINICONTATTORE 24Vcc ABB	
L2	LED MARCIA BIANCO		S1	PULSANTE STOP	
C1	CONDENSATORE ELETTRolitICO 220uF 35V		S2	PULSANTE START	
C2	CONDENSATORE ELETTRolitICO 220uF 35V		S3	PROTEZIONE DISCO COPRILAMA	
C3	CONDENSATORE 10uF 450V (RP-M354CE,RP-M353CE,RP-M352CE) (RP-M374CE,RP-M373CE)				
N° DISEGNO			DATA		
S 2256			27 - 05 - 99		
TENSIONE: 230V-50Hz			MACCHINA		
			RP-M354CE/RP-M374CE RP-M353CE/RP-M373CE RP-M252CE/RP-M302CE RP-M352CE RP-M351CE		
					
Ci riserviamo la proprietà a termini di legge di questo disegno con divieto di riprodurlo anche in parte o di renderlo noto a terzi.					

Note generali alla consegna

La macchina viene sempre consegnata adeguatamente imballata.

I componenti dell' imballo (cartone, sacchi di polietilene, poliuretano espanso), sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani, lo smaltimento avviene senza difficoltà.

Non disperdere nell'ambiente

Condizioni di fornitura

Alla consegna controllare che l'imballo sia integro e che la fornitura corrisponda all' ordine e al documento d'accompagnamento; in caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere.

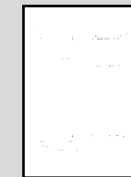
Tolta l'affettatrice dall' imballo, in due persone (Il peso maggiore della macchina è dalla parte della lama), collocare la macchina su un piano adatto a sostenerne il peso (**Parte 6**).

Elenco componenti:

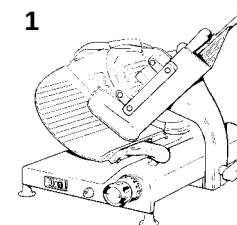
- 1 Affettatrice
- 2 Accessori (ampollina, olio per la lubrificazione, spazzolino)
- 3 Dichiarazione **CE** di conformità
- 4 Manuale d'uso
- 5 Schema elettrico

Identificazione della macchina

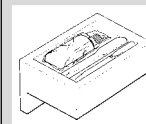
Per qualsiasi informazione, rivolgersi al costruttore **AVERY-BERKEL**, citando sempre il numero di matricola riportato sulla targhetta di identificazione.



1



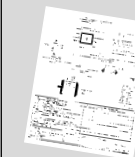
2



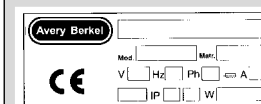
3



4



5



General delivery conditions

The machine is always delivered with its packaging.

The packaging materials (card-board, polyethylene sacks, expanded polyurethane) are to be considered city waste materials. Even though each material must not be collected separately, **it should be disposed of with consideration.**

Delivery conditions

Check on delivery that the packaging is unbroken and that the goods correspond to those described on the order or the delivery note; in case of error, inform the shipper immediately.

Remove the slicer from the packaging.

The slicer must be placed by two operators on a stable base adequate to support its weight (the slicer is heavier on the blade side) (**Part 6**).

List of components:

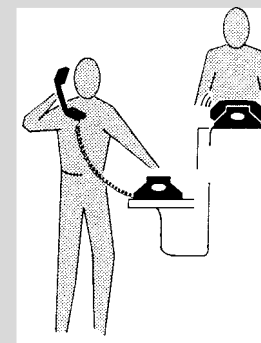
- 1 Slicer
- 2 Accessories (cruet, lubrication oil, brush)
- 3 **EC** declaration of conformity
- 4 Instruction manual
- 5 Wiring diagram

Machine identification

In any communication with **AVERY-BERKEL** the serial number indicated on the identification label must be quoted.

Teil 3		Partie 3		Part e 3	
Liste der Sonderzubehörteile		Liste des Options		List of optional accessories	
Bez. Nr.	Beschreibung	Ref. N°.	Description	Ref. No.	Description
8	Portioniervorrichtung: Digitalanzeiger der Portionnettogewichte	8	Portionneur: indicateur digitale du poids net des portions	8	Porcionador:revelador digital del peso del producto cortado, al neto de la tara.
12	Rohr aus rostfreiem Stahl auf Schneidguthalter Ø 135 mm.	12	Tube en inox Ø 135 mm sur porte-produit	12	Tubo inox Ø mm135 sobre plato porta-alimentos.
22	Rohr aus rostfreiem Stahl auf Schneidguthalter Ø 180 mm. Sonderzubehör 12 - 22: Mit Schieber versehen ermöglichen sie einen schnellen Schnitt der Gemüse.	22	Tube en inox Ø 180 mm sur porte-produit Les options 12-22 fournis avec le poussoir permettent de couper rapidement et avec le même épaisseur les végétaux	22	Tubo inox Ø mm180 sobre plato porta-alimentos. Opcionales 12-22: completos de prensa-alimentos, permite un corte rápido con un espesor constante de los productos vegetales.
16	Digitalscheibenzähler: um die Scheiben zu zählen.	16	Compte-tranches digitale: il permet de compter les tranches de produit déjà découpé.	16	Cuenta lonchas digital: permite el cálculo de las linchas del producto cortado.
17	Bock für Aufschnit- maschine: um die Maschine aufzustellen, wenn man mit Aufstell- fläche nicht versorgt ist.	17	Tréteau pour trancheur: il permet d'installer le trancheur même s'il n'y a pas un plan de travail.	17	Piedstal de la cortadora: permite de instalar la cortadora en el caso que no haya una superficie plana de trabajo.

Parte 11		Part 11	
ANOMALIA		PROBLEM	
La macchina vibra, surris- calda, emana un cattivo odore		The machine vibrates, overheats and emits a foul smell	
Soluzione Fermare la macchina e controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa (Parte 7)		Corrective action Stop it immediately and check that the voltage corresponds to that described on the label (Part 7)	
ANOMALIA La lama non si affila. L 'operazione di affilatura non e' piu' regolare		PROBLEM The blade cannot be sharpened any longer. The sharpening is no regular	
Soluzione Pulire le mole del dispositivo di affilatura e controllare lo stato di usura della lama (Parte 9)		Corrective action Clean the grinding wheels of the sharpener and check the wear of the blade (Part 9)	
ANOMALIA Premendo il pulsante di accensione la macchina non si avvia		PROBLEM On pushing the start pushbutton the machine does not start	
Soluzione Controllare se manca l' energia elettrica. Controllare i dispositivi di sicurezza (Parte 7)		Corrective action Check the safety devices (Part 7)	
Nel caso le soluzioni proposte non risolvono l'anomalia indicate, interpellare l'assistenza AVERY-BERKEL.		In the event of any faulty operation do not hesitate to contact the AVERY-BERKEL customer service.	



Teil 11**STÖRUNG**

Die Maschine vibriert, heißläuft und strömt einen üblen Geruch aus.

Lösung

Die Maschine ausschalten und überprüfen, ob die elektrischen Angaben auf dem Typenschild mit dem Hausnetz übereinstimmen (**Teil 7**).

STÖRUNG

Das Messer schleift nicht. Das Schleifen ist unregelmäßig

Lösung

Die Schleifscheiben reinigen und die Abnutzung des Messers überprüfen (**Teil 9**).

STÖRUNG

Beim Drücken des Schalters EIN läuft die Maschine nicht an.

Lösung

Das Stromnetz und die Sicherungsvorrichtungen überprüfen (**Teil 7**).

Für jede Störung immer den AVERY-BERKEL Kundendienst rufen.

Partie 11**ANOMALIE**

La machine vibre, chauffe trop, émane un mauvais odeur.

Solution

Arrêtez le trancheur et vérifiez si la tension de ligne correspond aux données indiquées sur la plaque (**Partie 7**).

ANOMALIE

On ne peut plus affûter le couteau; l'opération d'affûtage n'est pas régulière.

Solution

Nettoyez les meules abrasives du affûteur du couteau et vérifiez l'usure du couteau (**Partie 9**)

ANOMALIE

En appuyant sur la touche de démarrage la machine n'est pas mis en fonction

Solution

Contrôlez les dispositifs de sûreté (**Partie 7**)

En cas d'un fonctionnement irrégulier quelconque, consultez l'assistance AVERY-BERKEL.

Parte 11**ANOMALIA**

La maquina vibra, se calienta ,hace mal olor.

Solución

Apagar la máquina y controlar que la tensión corresponda a los datos de la placa (**Parte 7**).

ANOMALIA

La cuchilla no se afila. La operacion de afilamiento ya no es regular.

Solución

Limpiar la mola del dispositivo de afilamiento y controlar el estado de deterioro de la cuchilla (**Parte 9**).

ANOMALIA

Pulsando el boton de enchegue la máquina no se pone en marcha

Solución

Controlar si falta energía eléctrica. Controlar los dispositivos de seguridad (**Parte 7**).

En el caso de que las soluciones propuestas no resuelvan las anomalías indicadas, ponerse en contacto con el servicio AVERY-BERKEL.

Parte 3**Elenco Optionals**

N°
Rif.

Descrizione

8 Porzionatore: rilevatore digitale del peso del prodotto affettato, al netto della tara.

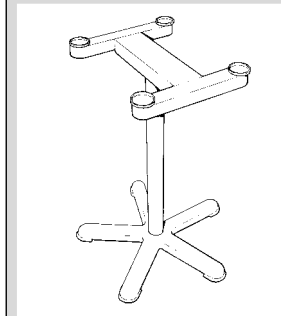
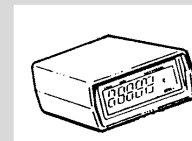
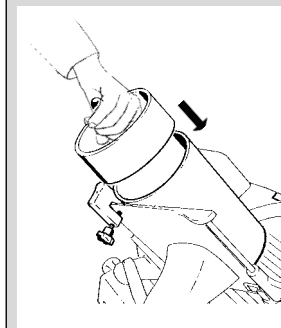
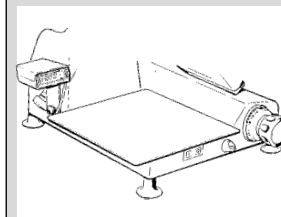
12 Tubo inox Ø mm 135 su piatto portamerce.

22 Tubo inox Ø mm 180 su piatto portamerce.

Optionals **12 - 22**: completi di pressamerce, permettono il taglio rapido a spessore costante di prodotti vegetali.

16 Contafette digitale: permette il conteggio delle fette di prodotto affettato.

17 Piedistallo affettatrice: permette di installare l'affettatrice in mancanza di un piano di lavoro.

**Part 3****List of optional accessories**

Ref. Description
No.

8 Portioner: digital display showing the net weight of the sliced product.

12 135 mm Ø tube in stainless steel on slice thickness plate.

22 180 mm Ø tube in stainless steel on slice thickness plate

Optional accessories **12-22** : supplied with pusher they allow a quick cut of vegetable products with the same thickness.

16 Digital slice counter: it counts the slices of product.

17 Slicer stand: the slicer can be placed on it without a working table.

Liste des Options

Ref. N°.	Description
56	Einspringende Füße 10 cm: um die Maschine auf eine Aufstellfläche mit beschränkten Abmessungen zu stellen.
57	Große Füße: erheben die Maschine von der Aufstellfläche.
63	Schneidguthalter: Dieser abnehmbare Bestandteil verbreitet die Oberfläche des Scheibenaufnahmetablettes.
78	Tisch mit 2 verstellbaren Restehaltern BC2: um Produkte von verschiedenen Abmessungen gleichzeitig aufzuschneiden.
81	Verstellbare Schrägschnitt-Rückwand mm 55 hoch.
100	Verstellbare Schrägschnitt-Rückwand mm 20 hoch.
Die Sonderzubehörteile 81 - 100 anwendbar auf Schneidguthalter sind dazu benutzt, um das Schneidgut während des Schneidvorganges in der vorgesehenen Lage zu halten.	

Liste des Options

Ref. N°.	Description
56	Pieds rentrants cm 10: pour placer le trancheur sur petits plans de travail
57	Pieds surélevés: ils separent le trancheur du plan de travail.
63	Plaque porte-tranches: elle peut être enlevée, elle agrandit la surface du plateau récepteur de tranches.
78	Chariot avec 2 poussetalons réglables BC2: il permet de découper en même temps des produits avec dimensions différent.
81	Dossier réglable hauteur mm 55.
100	Dossier réglable hauteur mm 20.
Les options 81-100 peuvent être montés sur le porte-produit standard et ils empêchent le déplacement du produit pendant l'opération de coupe.	

List of optional accessories

Ref. No.	Description
56	Pies entrantes cm 10: Se utilizan para colocar la cortadora en una superficie plana de trabajo de dimensiones reducidas.
57	Pies realzados .realzan la cortadora de la superficie plana de trabajo.
63	Plato posa alimentos: amovible aumenta la superficie del plato posa lonchas.
78	Chariot avec 2 poussetalons réglables BC2: il permet de découper en même temps des produits avec dimensions différents.
81	Dossier réglable hauteur mm 55.
100	Dossier réglable hauteur mm 20.
Les options 81-100 peuvent être montés sur le porte-produit standard et ils empêchent le déplacement du produit pendant l'opération de coupe.	

Lubrificazione guide

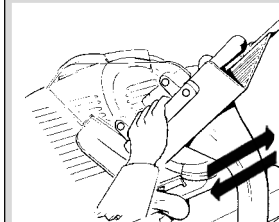
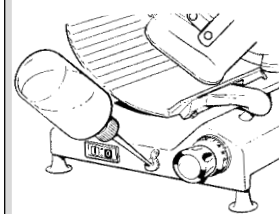
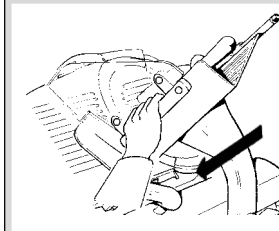
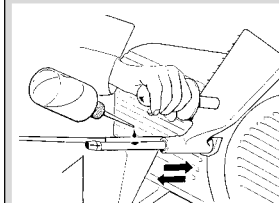
Questa operazione va eseguita dopo la pulizia dell'affettatrice, oppure ogni qualvolta vi siano difficoltà nello scorrimento. Utilizzare olio tipo SHELL ONDINA 15 oppure ESSO MARCOL 82.

Oliatura barra guida del dispositivo ultima fetta:

- 1 Lasciare cadere alcune gocce di lubrificante sulla barra
- 2 Far scorrere il dispositivo ultima fetta sulla barra guida

Oliatura barra guida del carrello piatto portamerce:

- 1 Portare il piatto portamerce verso l'operatore
- 2 Introdurre il lubrificante nell'apposito oliatore barra carrello
- 3 Far scorrere, per alcune volte, il piatto portamerce sino a fine corsa e ritornare verso l'operatore.



Guides lubrication

This operation must be performed after cleaning the slicer or whenever the sliding is difficult. Use oil SHELL ONDINA 15 or ESSO MARCOL 82.

Lubrication of the guide bar of the last slice device:

- 1 Drop some oil on the bar
- 2 Let the last slice device slide on the guide bar

Lubrication of the guide bar of the product holder carriage:

- 1 Push the product holder towards the operator
- 2 Pour the lubricating oil into the special carriage bar lubricator
- 3 Push the product holder to and fro and repeat the operation. Re-position it towards the operator.

Teil 10	Partie 10	Parte 10	Parte 3	Part 3
Führungsschmieren Die Maschine nach der Reinigung oder im Falle von schlechtem Gleiten schmieren. Nur SHELL ONDINA 15 oder ESSO MARCOL 82 Öl benutzen.	Graissage des guides Après chaque nettoyage ou s'il y a des problèmes d'écoulement graissez le trancheur. Utilisez d'huile type SHELL ONDINA 15 ou ESSO MARCOL 82.	Lubrificación guías Esta operación se efectúa después de la limpieza de la cortadora o bien cada vez que haya alguna dificultad en el deslizamiento de ésta. Utilizar aceite de tipo SHELL ONDINA 15 o ESSO MARCOL 82.	Elenco Optionals N° Rif. Descrizione 56 Piedini rientranti cm 10: sono utilizzati per collocare l'affettatrice su piani di lavoro con dimensioni ridotte. 57 Piedini rialzati: sollevano l'affettatrice dal piano di lavoro. 63 Piatto posamerce: amovibile, aumenta la superficie del piano posafette. 78 Braccio canale con 2 pressamerce BC2: permette di affettare contemporaneamente prodotti di diverse dimensioni. 81 Spondina regolabile altezza mm 55. 100 Spondina regolabile altezza mm 20. Gli optionals 81-100 sono applicabili al piatto portamerce standard, evitano, durante il taglio, lo spostamento della merce.	List of optional accessories Ref. Description No. 56 10 cm receding feet: to place the slicer on small working tables. 57 High feet: placed under the slicer, they separate it from the working table. 63 Slice receiving tray: it can be removed and makes the surface of the foodholding tray wider. 78 Carriage with 2 adjustable fixing grips BC2: ideal to cut in one time products of different sizes. 81 Adjustable fence 55 mm high. 100 Adjustable fence 20 mm high. Optional accessories 81-100 can be mounted on the standard product holder and avoid any movement of the product when it is cut.
Ölen des Restehalters: 1 Einige Tropfen Öl auf die Führung fallen lassen. 2 Den Restehalter hin- und herschieben.	Graissage de la barre guide du dispositif pousse-talon: 1 Versez des gouttes d'huile lubrifiante sur la barre 2 Faites glisser le dispositif pousse-talon sur la barre guide	Engrase de barra guía del dispositivo de la última loncha: 1 Dejar caer algunas gotas de lubricante en la barra 2 Hace correr el dispositivo de última loncha sobre la barra guía		
Ölen der Schlittenführung des Schneidguthalters 1 Den Schneidguthalter zum Bediener schieben. 2 Den Öler in das dazubestimmte Loch einführen. 3 Den Schneidguthalter bis zum Anschlag oftmals hin- und herschieben.	Graissage de la barre guide du chariot porte-produit: 1 Amenez le porte-produit vers l'opérateur 2 Versez l'huile lubrifiante dans le graisseur de la barre du chariot 3 Faites glisser, plusieurs fois, le porte-produit jusqu'à la fin de course et vers l'opérateur	Engrasar la barra de guía del carro plato porta-alimentos: 1 Llevar el plato porta-alimentos hacia el operador 2 Introducir el lubricante en el lubricador apropiado de la barra carro 3 Hacer deslizar, varias veces el plato porta-alimentos hasta el tope del recorrido y hacerlo volver hacia el operador.		

Liste des Options

Ref. N°. **Description**

90 Messerabnehmerwerkzeug: um das Messer laut der Anforderungen an Sicherheit zu reinigen.

VORSICHT
Um das Messerabnehmerwerkzeug zu beseitigen, den mit den Werkzeug gelieferten Anweisungen sorgfältig folgen.

91 Gemüseschneidearm: mit Schieber versehen, um die Gemüse zu schneiden (Salat und weiche Gemüse)

97 Teflonüberzug: um die Bewegung des Schneidgutes auf die Schnittstärkenplatte, das Messer und die Messerabdeckung zu erleichtern.

102 Schneidguthalter ganz aus Eloxalaluminium

108 Teflon beschichtetes, gezahntes Messer (Ø300)

109 Teflon beschichtetes, gezahntes Messer (Ø350)

Sonderzubehör **108-109:** nur für Brotschneider

Liste des Options

Ref. N°. **Description**

90 Outil pour enlever la lame: il permet le nettoyage du couteau sans danger

ATTENTION
Pour enlever la lame, suivre attentivement les informations livrées avec l'outil pour enlever la lame

91 Vegetables arm complete with pusher for the delicate cut of vegetables (salad and tender vegetables)

97 Revêtement en Teflon: il permet le déplacement facile du produit à couper, sur la plaque d'épaisseur de tranche, sur le couteau et sur le cache-couteau

102 Porte-produit entièrement en aluminium anodisé

108 Lame dentée teflonée (Ø300)

109 Lame dentée teflonée (Ø350)

Options **108-109:** seulement pour couper le pain

List of optional accessories

Ref. No. **Description**

90 Utensilio para asportar la cuchilla: útil para la limpieza de la cuchilla en condiciones de seguridad.

ATENCION
Por la remocion de la cuchilla, seguir atentamente las informaciones tecnicas surtidas con el utensilio para asportar la cuchilla.

91 Brazo verdura: completo de empujador de alimento para un corte delicado de vegetales (ensalada y verdura de tierna consistencia).

97 Revestimiento en teflón: facilita el deslizamiento del producto a cortar sobre la superficie espesor sobre la cuchilla y sobre el disco cuchilla.

102 Plato portalimentos completamente en aluminio anodizado.

108 Cuchilla dentellada con rieve-stimento en Teflon (Ø300).

109 Cuchilla dentellada con rieve-stimento en Teflon (Ø350).

Optionales **108-109:** solamente para cortar el pan.

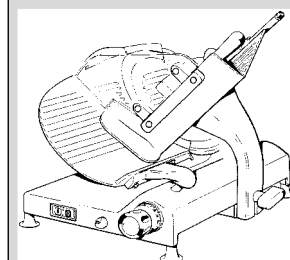
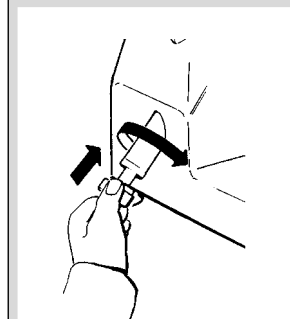
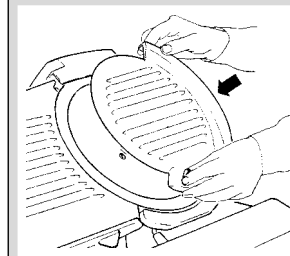
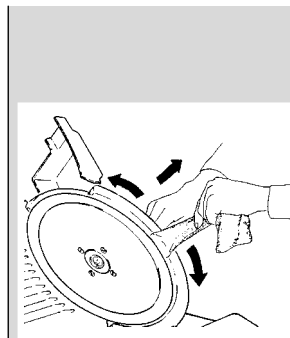
13 Inserire un panno umido tra la lama e l'anello di protezione. Tirarlo verso l'esterno e ruotarlo per pulire la parte interna dell'anello di protezione.

14 Terminata la pulizia, collocare il disco coprilama, inserire il tirante e avvitare ruotando in senso orario sino a bloccare il disco coprilama, abbassare la copertura protezione affilatoio

IMPORTANTE

Pulire singolarmentetutte le parti smontate in acqua tiepida e detersivo per stoviglie (non aggressivo), utilizzando uno scovolino o un panno. Risciacquare in acqua calda e asciugare.

Ultimate le operazioni di pulizia, procedere all' operazione di montaggio seguendo le indicazioni descritte in ordine inverso.



13 Insert a damp cloth between the blade and the protection ring. Pull it outwards and rotate it to clean the internal side of the protection ring

14 After cleaning re-position the blade cover, insert the fastener and screw in a clockwise direction to clamp the blade cover. Lower the sharpener protective cover.

IMPORTANT

Leave all the parts to soak in warm water and washing-up liquid (do not use strong detergents) and clean them by using a brush or a cloth. Rinse them in warm water and dry them.

To assemble the machine follow the reverse procedure as described for disassembly.

13 Einen feuchten Lappen zwischen Messer und Messerschutz einfädeln. Den Lappen nach außen ziehen, um die innere Seite des Messerschutzes zu reinigen.

14 Nach der Reinigung die Messerabdeckung in den Messerwulst setzen. Den Befestigungsbolzen bis zum Anschlag einschrauben und den Schutz niederlegen.

WICHTIG

Die einzelnen zerlegten Teile in ein Gefäß mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel eintauchen und sie mittels eines Ausputzers mit Borsten oder eines Tuchs reinigen. Die Teile mit warmem Wasser spülen und trocknen.

Der Zusammenbau der Maschine erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie das Abnehmen.

13 Introduisez un torchon trempé d'eau entre le couteau et le protège-couteau. Tirez-le vers l'extérieur et tournez-le pour nettoyer la partie intérieure du protège-couteau.

14 Après le nettoyage replacez le cache-couteau, insérez le tirant et serrez en le tournant dans le sens horaire jusqu'au blocage du cache-couteau. Baissez la couverture du affûteur du couteau.

IMPORTANT

Plongez chaque pièce dans de l'eau chaude et ajoutez un détergent pour vaisselle (évitez les détergents agressifs): nettoyez-les par un petit écouvillon ou un torchon. Rincez les pièces à l'eau chaude et assuyez-les.

Après le nettoyage montez les pièces dans l'ordre inverse aux indications données.

13 Introducir un paño húmedo entre la cuchilla y el anillo de protección. Tirar éste hacia el exterior y girarlo para limpiar la parte interna del anillo de protección.

14 Efectuada la limpieza, colocar el disco cubre cuchilla, introducir el tirante y enroscar girando en sentido horario hasta que se bloquee el disco cubre cuchilla, poner la tapa de protección del afilador.

IMPORTANTE

Limpiar singularmente en agua tibia con un detergente para lavar platos (no fuerte) todas las partes desmontadas utilizando un cepillo o un paño. Enjuagar en agua caliente y secar.

Una vez terminadas las operaciones de limpieza proceder a la operación de montaje siguiendo las indicaciones descritas en orden inverso.

Elenco Optionals

N°
Rif.

Descrizione

90 Attrezzo asportazione lama: utile per la pulizia della lama in condizioni di sicurezza

ATTENZIONE
Seguire attentamente le informazioni tecniche fornite con l'attrezzo asportazione lama, per eseguire l'operazione di rimozione della lama.

91 Braccio verdura: completo di spingimerce per il taglio delicato di vegetali (insalata e verdura di tenera consistenza)

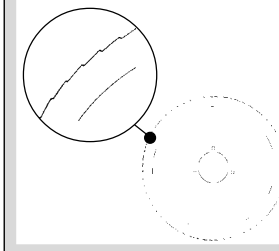
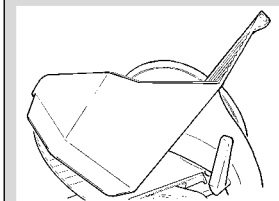
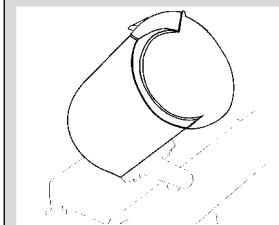
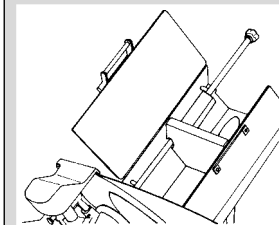
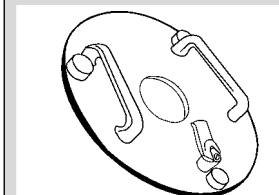
97 Teflonatura: facilita lo scorrimento del prodotto da affettare, sul piano spessimetro, sulla lama e sul disco coprilama

102 Piatto portamerce completamente in alluminio anodizzato

108 Lama teflonata dentata (Ø300)

109 Lama teflonata dentata (Ø350)

Optionals **108-109**: sono da utilizzare solo per il taglio pane.



List of optional accessories

Ref.
No.

Description

90 Blade removal tool: a device for the safe handling of the blade

WARNING
To remove the blade, carefully follow the technical directions supplied with the blade removal tool.

91 Vegetables arm complete with pusher for the delicate cut of vegetables (salad and tender vegetables)

97 Teflon coating: it makes easier the sliding of the product to be cut on the slice thickness plate, the blade and the blade cover

102 Product holder completely made for anodized aluminium

108 Teflon coated toothed blade (Ø300)

109 Teflon coated toothed blade (Ø350)

Optional **108-109**: to be used only for cutting bread

Mechanische Sicherungsvorrichtungen

Die Aufschnittmaschine und ihre Zubehörteile werden nach der **EWG 98/37 Maschinenrichtlinie**.

Mechanische Sicherungsvorrichtungen:

- Schneidguthalter, der nur bei Schnittstärke Null bzw. bei Schnittstärkenplatte vor dem Messer abnehmbar ist; wenn der Schneidguthalter abgenommen wird, wird die Schnittstärkenplatte blockiert.
- Die an dem Schneidguthalter eingebrachten Schutzvorrichtungen vermeiden dem Benutzer eine zufällige Berührung mit dem Messer.
- Der Messerschutz ist nicht abnehmbar und schützt die Seite des Messers, die bei dem Schneiden nicht benutzt wird.
- Eine dafür geeignete Sicherungsvorrichtung ermöglicht das Messerschleifen, ohne das Messer mit den Fingern zu berühren.

Elektrische Sicherungsvorrichtungen

Die elektrischen Sicherungsvorrichtungen laut der Norm **EN 60204** sind:

- Druckschalter EIN-AUS
- Steuerstromkreis mit Servosteuerung; bei jeder Messerblockierung soll die Maschine manuell in Betrieb gesetzt werden.
- Vorrichtung, die das Messerdrehen blockiert, wenn der Befestigungshandgriff losgemacht wird.

VORSICHT

Wenn die Maschine nicht benutzt wird:

- Vergewissern Sie sich, daß sie ausgeschaltet ist
- Die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen

Auf keinen Fall die Etiketten auf der Maschine entfernen; wenn beschädigt müssen sie ersetzt werden.

Sécurités mécaniques

Le trancheur a été projeté selon la **Directive Machine 98/37 CEE**.

Les sécurités mécaniques sont les suivantes:

- Porte-produit amovible seulement si l'organe de commande de l'épaisseur de tranche est en position zéro (plaque d'épaisseur de tranche en position de protection couteau). Quand il est enlevé la plaque d'épaisseur de tranche est mécaniquement bloquée.
- Les protections sur le porte-produit empêchent le contact accidentel avec le couteau
- Le protège-couteau est une pièce annulaire fixe enveloppant le bord de la partie du couteau non utilisée pendant l'opération de coupe.
- Un dispositif de sécurité mécanique permet l'opération d'affûtage empêchant l'accès au bord tranchant du couteau.

Sécurités électriques

Les sécurités électriques projetés selon la norme **EN 60204**, sont les suivantes:

- Touches de démarrage et arrêt
- Circuit de commande avec servocommande électrique; si la machine s'arrête, l'opération de démarrage doit être manuelle.
- Dispositif pour arrêter la rotation du couteau si la poignée de blocage du cache-couteau est desserrée.

ATTENTION

Quand on n'emploi pas la machine:

- Assurez-vous qu'elle soit arrêtée
- Mettez l'organe de commande de l'épaisseur de tranche en position zéro

Ne modifiez pas les étiquettes placées sur la machine; en cas de détérioration remplacez-les.

Seguridades mecanicas

La cortadora ha sido construida respetando las normas **98/37 CEE Directiva Máquinas**.

Las seguridades mecánicas

- Plato porta-alimentos extraíble solo con el regulador de espesor lonchas en posición cero (superficie espesor en posición de protección cuchilla), una vez quitado el plato porta-alimentos permanece mecánicamente bloqueado.
- Las protecciones montadas en el plato porta-alimentos evitan al operador de accidentarse con la cuchilla.
- El anillo paracuchilla es inamovible, protege la parte de la cuchilla no utilizada para el corte.
- Un particular dispositivo de seguridad mecánica permite la operación de afilamiento sin permitir nunca el acceso a la parte de la cuchilla.

Seguridad eléctricas

Las seguridades eléctricas realizadas en conformidad con la norma **EN 60204**, son:

- Pulsador de puesta en marcha y parada
- Circuito de mandos provisto de un servomando eléctrico, para efectuar cualquier parada de la cuchilla, se requiere la operación manual de puesta en marcha.
- Dispositivo que para la rotación de la cuchilla si se afloja la empuñadura de bloqueo del disco cubre cuchilla.

ATENCION

Cuando la máquina no se utiliza:

- Asegurarse que esté apagada
- Poner el regulador de espesor lonchas en posición cero

No extropear las etiquetas colocadas en la máquina en caso de que se dañen sustituirlas.

Parafetta

- 6 Ruotare il parafette allontanandolo dalla lama

Disco coprilama

- 7 Allentare ruotando, in senso antiorario, l' impugnatura tirante disco coprilama
- 8 Premere sull'impugnatura nella direzione della lama, per sollevare il disco coprilama dalla lama

Pulizia lama

- 9 Sollevare il disco coprilama

ATTENZIONE

Rimosso il disco coprilama, un dispositivo di interblocco arresta la rotazione della lama.

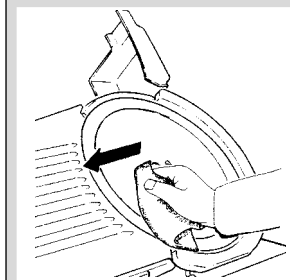
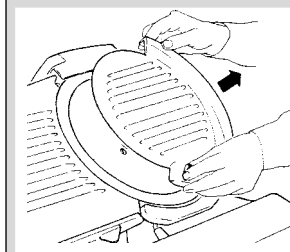
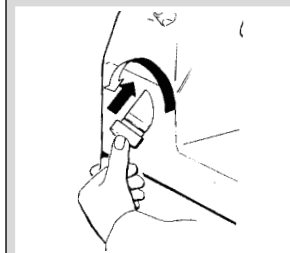
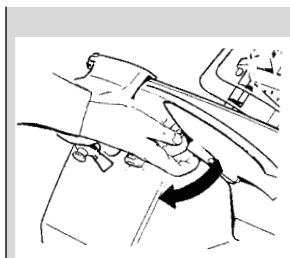
PERICOLO

Durante le operazioni di pulizia della lama, fare attenzione al contatto accidentale con la lama.

- 10 Premere un panno umido sulla parte anteriore della lama e spostarsi molto lentamente dal centro verso l'esterno, nella direzione indicata dalla freccia

- 11 Pulire nello stesso modo la parte posteriore della lama

- 12 Asciugare con un panno entrambe le parti della lama seguendo lo stesso procedimento.



Slice deflector

- 6 Rotate the slice deflector and keep it away from the blade

Blade cover

- 7 Loose the blade cover fastener handle by rotating it in a counterclockwise direction
- 8 Push on the handle in the direction indicated by the arrow to lift the blade cover from the blade

Blade cleaning

- 9 Lift the blade cover

ATTENTION

Once removed the blade cover, an interlocking device stops the rotation of the blade.

DANGER

During the cleaning operation of the blade, pay attention to an accidental contact with it.

- 10 Press a damp cloth on the front side of the blade and move slowly from the center towards the edge in the direction of the arrow

- 11 Follow these instructions to clean the back side of the blade

- 12 With a cloth dry both sides of the blade following this procedure

Messerabdeckung

- 6 Den Abstreifer drehen und ihn von dem Messer entfernen.

Messerabdeckung

- 7 Den Messerabdeckung-Handgriff gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- 8 Auf den Handgriff in Messerrichtung drücken, um die Messerabdeckung von dem Messer aufzuheben.

Messerreinigung

- 9 Die Messerabdeckung aufheben

VORSICHT
Wenn die Messerabdeckung entfernt ist, ein Blockierungssystem stoppt die Rotierung des Messers.
GEFAHR

Während der Reinigung des Messer, sehr Vorsichtig vorgehen: Zufällige berührung mit dem Messer.

- 10 Einen feuchten Lappen an die Messerfläche drücken und langsam von innen nach außen in Pfeilrichtung reiben.

- 11 Die Messerrückseite ebenso reinigen.

- 12 Die Messerflächen auf dieselbe Art trockenreiben.

Racleur

- 6 Tournez le racleur et éloignez-le du couteau

Cache-couteau

- 7 Desserez la poignée du tirant du cache-couteau en la tournant dans le sens antihoraire
- 8 Tournez la poignée dans le sens de rotation du couteau pour enlever le cache-couteau du couteau

Nettoyage du couteau

- 9 Enlevez le cache-couteau

ATTENTION

Lorsque on enlève le cache-couteau, un organe de blocage arrête la rotation de la lame.

DANGER

Pendant les opérations de nettoyage du couteau faire attention au contact accidentel avec le même.

- 10 Pressez un torchon trempé d'eau sur la partie antérieure du couteau et déplacez-le du centre vers l'extérieur vers la direction de la flèche.

- 11 Nettoyez selon les mêmes indications la partie postérieure du couteau.

- 12 Essuyez, selon la même procédure, les deux parties du couteau par un torchon.

Paralanchas

- 6 Girar el para lonchas separandolo de la cuchilla

Disco cubre cuchilla

- 7 Aflojar girando en sentido contrario la empuñadura tirante del disco cubre cuchilla cortadora.
- 8 Pulsar la empuñadura en dirección a la cuchilla, para levantar el disco cubre cuchilla de la cuchilla.

Limpieza cuchilla

- 9 Alzar el disco cubre cuchilla

ATENCION

Removido el disco cubre cuchilla, un dispositivo de bloqueo detiene la rotación de la cuchilla
PELIGRO

Durante las operaciones de limpieza de la cuchilla, prestar atención a el contacto accidental con la cuchilla.

- 10 Poner un paño húmedo en la parte anterior de la cuchilla y desplazarlo muy lentamente desde el centro hacia el exterior en la dirección indicada por la flecha.

- 11 Limpiar del mismo modo la parte posterior de la cuchilla.

- 12 Secar con un paño ambas partes de la cuchilla siguiendo el mismo procedimiento.

Sicurezze meccaniche

L'affettatrice è costruita nel rispetto della **Direttiva Macchine 98/37**.

Le sicurezze meccaniche sono:

- Piatto portamerce asportabile solo con il regolatore spessore fette in posizione zero (piano spessimetro in posizione di protezione lama). Rimosso il piatto portamerce, il piano spessimetro rimane meccanicamente bloccato.
- Le protezioni montate sul piatto portamerce evitano all'operatore il contatto accidentale con la lama.
- L'anello paralama è inamovibile, protegge la parte di lama non utilizzata per il taglio.
- Un particolare dispositivo di sicurezza meccanico, permette l'operazione di affilatura senza mai rendere accessibile la parte di lama interessata.

Sicurezze elettriche

Le sicurezze elettriche, realizzate in conformità alla norma

EN 60204, sono:

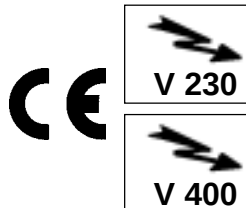
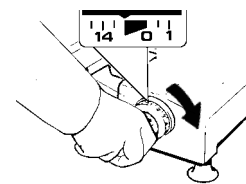
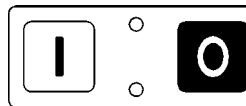
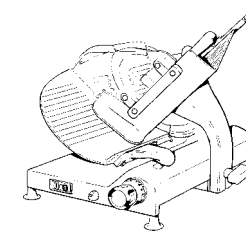
- Pulsantiera di avviamento e arresto
- Circuito di comando provvisto di un servocomando elettrico; per qualsiasi arresto della lama, è richiesta l'operazione manuale di avviamento.
- Dispositivo di sicurezza che arresta la rotazione della lama se viene allentata l'impugnatura di bloccaggio del disco coprilama.

ATTENZIONE

Quando la macchina non è utilizzata:

- Assicurarsi che sia spenta
- Riportare il regolatore spessore fette in posizione di zero

Non manomettere le etichette collocate sulla macchina, in caso di danneggiamento sostituirle.

**Mechanical safety devices**

The slicer is manufactured according to the **EEC 98/37 Machinery Directive**.

The mechanical safety devices are the following:

- Product holder removable only with the slice thickness control on zero (slice thickness plate positioned to protect the blade). After removing the product holder the slice thickness plate is mechanically clamped.
- Protection devices mounted on the product holder to prevent the operator from any accidental contact with the blade.
- Blade guard. This fixed ring protects that part of the blade which is not used for the cutting operation.
- A special mechanical safety device to sharpen the blade keeping the fingers of the operator away from the cutting edge of the blade.

Electrical safety devices

The electrical safety devices in accordance with the **EN 60204** standards are the following:

- Start and stop pushbuttons
- Control circuit provided with electric servo-control; in any case of blade clamping the machine must be re-started manually.
- Safety device to stop the rotation of the blade if the clamping handle of the blade guard is released.

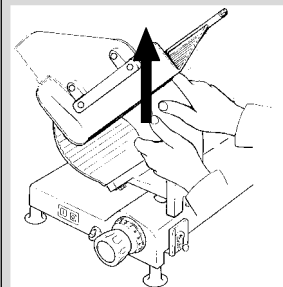
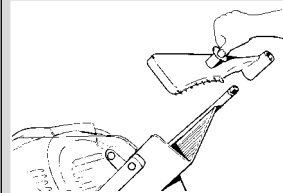
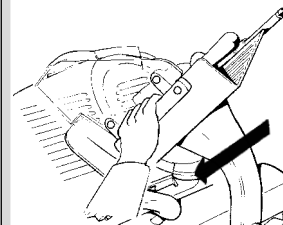
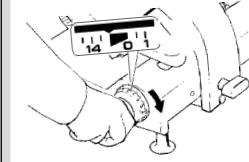
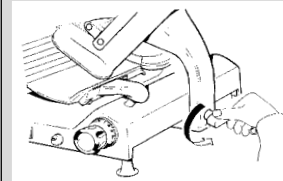
WARNING

When the machine is not used:

- Make sure that it is off
- Re-position the slice thickness control to zero

Do not remove the labels placed on the machine and replace them if damaged.

Teil 5	Parte 5	Partie 5	Parte 10	Part 10
Définitions des composants	Definición Componentes	Définitions des composants	PERICOLO	DANGER
1 Druckschalter EIN - AUS	1 Pulsador de mandos	1 Touches démarrage/arrêt	Durante le operazioni di pulizia fare molta attenzione: pericolo di infortunio	During the cleaning operations take great care: danger of accident
2 Schnittstärken-kontrolle	2 Regulador grosor lonchas	2 Organe de com-mande de l'épais-seur de tranche		
3 Schlitten	3 Carro	3 Chariot	Rimozione componenti	Components removal
4 Schneidguthalter-Befestigung-shandgriff	4 Empuñadura de bloqueo del plato porta-alimentos	4 Poignée de blocage du porte-produit	Piatto portamerce	Product holder
5 Schneidguthalter	5 Plato porta-alimentos	5 Porte-produit	1 Liberare il piatto portamerce ruotando in senso antiorario l' impugnatura di fissaggio del piatto portamerce	1 Loose the product holder by rotating the product holder clamping handle in a counterclockwise direction
6 Schneidguthal-tersgriff	6 Empuñadura de empuje plato porta-alimentos	6 Poignée amene porte-produit	2 Per rimuovere il piatto portamerce, ruotare in posizione zero il regolatore spessore fette	2 Position to zero the slice thickness control to remove the product holder
7 Restehalter	7 Dispositivo de última loncha	7 Pousse-talon		
8 Schieber	8 Prensa alimentos	8 Poussoir	3 Bloccare il piatto portamerce, tirandolo a fine corsa lato operatore. Uno scatto metallico avvisa l'operatore che il piatto portamerce e' bloccato.	3 Push the product holder towards the operator until it clicks. The click will inform the operator that the product holder is clamped
9 Schlittenöler	9 Lubrificador barra carro	9 Graisseur de la barre du chariot	4 Sfilare il dispositivo ultima fetta dalla barra guida	4 Lift the last slice device from the guide bar
10 Messer	10 Cuchilla	10 Couteau		
11 Messerabdeckung	11 Disco cubre cuchilla	11 Cache-couteau	5 Sfilare verso l'alto il piatto portamerce dal carrello	5 Lift the product holder from the carriage
12 Messerschutz	12 Anillo para cuchilla	12 Protège-couteau	IMPORTANTE	IMPORTANT
13 Schnittstärkenplatte	13 Superficie espesor	13 Plaque d'épaisseur de tranche	In questa condizione il regolatore spessore fette rimane bloccato nella posizione di zero	The slice thickness control is clamped on zero.
14 Abstreifer	14 Paralonchas	14 Racleur		
15 Scheibenauf-nahmetablett	15 Plato posa lonchas	15 Plateau récepteur de tranches		
16 Messerabdeckung-Handgriff	16 Empuñadura tirante disco cubre cuchilla	16 Poignée du tirant du cache-couteau		
17 Messerschär-ferabdeckung	17 Tapa de protección del dispositivo de afilamiento	17 Couverture de protection du affûteur du couteau		
18 Eingebauter Messerschärfer	18 Dispositivo de afilamiento incorporado.	18 Affûteur du couteau incorporé		



GEFAHR

Bei der Reinigung sind an dieser Maschine schwere Verletzungen möglich: arbeiten Sie konzentriert.

Teileabnehmen**Schneidguthalter**

- 1 Den Befestigungshandgriff des Schneidguthalters im Uhrzeigersinn drehen, um den Schneidguthalter zu entfernen.
- 2 Um den Schneidguthalter abzunehmen, die Schnittstärkenkontrolle auf Null drehen.
- 3 Den Schneidguthalter zu dem Bediener bis zum Endanschlag schieben. Durch ein Klicken wird die Befestigung des Schneidguthalters angezeigt.
- 4 Den Restehalter von der Schlittführung entfernen
- 5 Den Schneidguthalter von dem Schlitten aufwärts heben

WICHTIG

In dieser Stellung bleibt die Schnittstärkenkontrolle auf Null blockiert.

DANGER

Pendant le nettoyage il y a de danger d'accident: faites attention.

**Déplacement
des composants
Porte-produit**

- 1 Libérez le porte-produit en tournant dans le sens anti-horaire la poignée de blocage du porte-produit
- 2 Pour enlever le porte-produit, tournez en position zero l'organe de commande de l'épaisseur de tranche.
- 3 Bloquez le porte-produit en le tirant à la fin de course vers l'opérateur. Un déclic avertira l'opérateur que le porte-produit est bloqué.
- 4 Enlevez le pousse-talon de la barre-guide
- 5 Enlevez le porte-produit vers le haut

IMPORTANT

L'organe de commande de l'épaisseur de tranche est bloqué en position zero.

PELIGRO

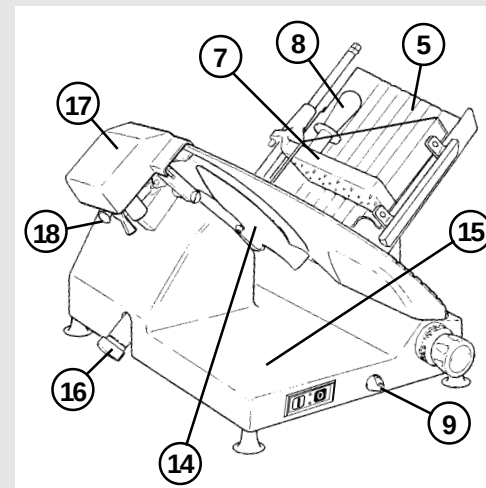
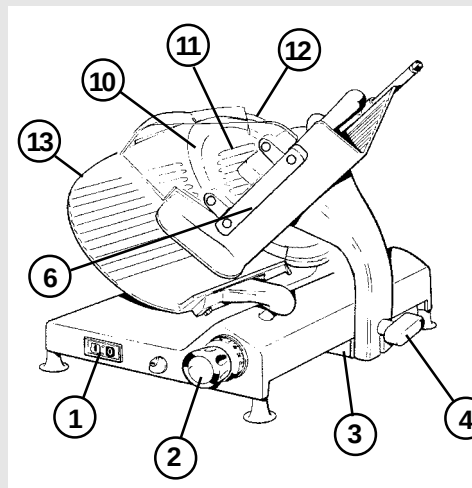
Durante la operación de limpieza tener atención: peligro de accidente

**Extracción de
los componentes
Plato porta-alimentos**

- 1 Desenganchar el plato porta-alimentos girando en sentido anti-horario la empuñadura de fijaje del plato porta-alimentos
- 2 Para sacar el plato porta-alimentos, poner en posición cero el regulador de grosor lonchas
- 3 Bloquear el plato porta-alimentos, colocándole hasta el tope del lado del operador. Un disparo metálico avisa a el operador que el plato porta-alimentos está bloqueado.
- 4 Sacar el dispositivo ultima loncha de la barra guía.
- 5 Sacar hacia arriba el plato porta-alimento del carro.

IMPORTANTE

Con este procedimiento el regulador de grosor lonchas permanece bloqueado en posición cero.

Definizione componenti**Definitions**

- | | |
|---|--|
| 1 Pulsantiera comandi | 10 Lama |
| 2 Regolatore spessore fette | 11 Disco coprilama |
| 3 Carrello | 12 Anello coprilama |
| 4 Impugnatura di bloccaggio piatto portamerce | 13 Piano spessore |
| 5 Piatto portamerce | 14 Parafetta |
| 6 Impugnatura spingi piatto portamerce | 15 Piano posafetta |
| 7 Dispositivo ultima fetta | 16 Impugnatura tirante disco coprilama |
| 8 Pressamerce | 17 Copertura dispositivo di affilatura |
| 9 Oliatore barra carrello | 18 Dispositivo di affilatura incorporato |

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Control pushbuttons | 10 Blade |
| 2 Slice thickness control | 11 Blade cover |
| 3 Carriage | 12 Blade guard |
| 4 Product holder clamping handle | 13 Slice thickness plate |
| 5 Product holder | 14 Slice deflector |
| 6 Product holder pushing handle | 15 Slice receiving tray |
| 7 Last slice device | 16 Blade cover fastener handle |
| 8 Pusher | 17 Blade sharpener cover |
| 9 Carriage bar oiler | 18 Integrated blade sharpener device |

Technische
EigenschaftenCaractéristiques
techniquesCaracterísticas
técnicas

- ① Messer Ø mm
- ② Schneidefähigkeit mm
- ③ Raumbedarf mm
- ④ Gewicht Kg

- ① Lame Ø mm
- ② Capacité de coupe mm
- ③ Dimensionnement mm
- ④ Poids Kg

- ① Cuchilla Ø mm
- ② Capacidad de corte mm
- ③ Embarazo mm
- ④ Peso Kg

- a) ohne Verpackung
- b) mit Verpackung

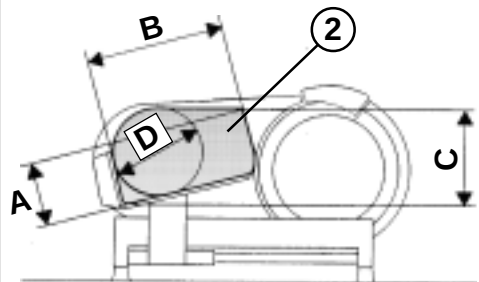
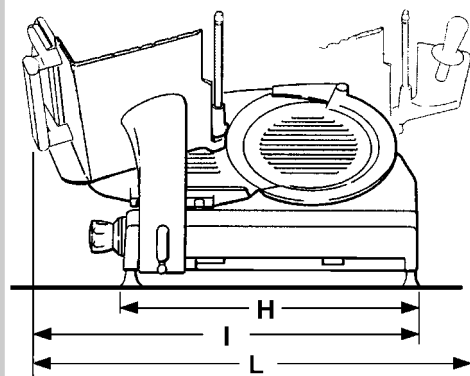
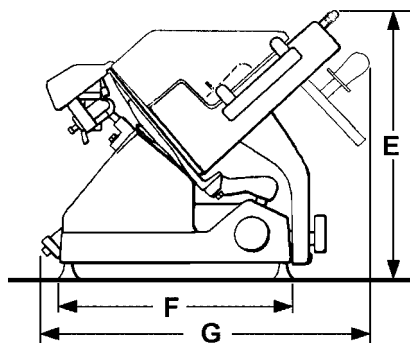
- a) sans emballage
- b) avec emballage

- a) sin embalaje
- b) con embalaje

- ⑤ Anwendungstemperatur
- ⑥ Scheibendicke mm
- ⑦ Messer Upm
- ⑧ Geräusch dB
- ⑨ Schutzgrad der elektrischen Schaltung und Tastatur

- ⑤ Température d'utilisation
- ⑥ Epaisseur de coupe mm
- ⑦ Lame rev/min
- ⑧ Bruit dB
- ⑨ Degré de protection de la boîte électrique et des poussoirs

- ⑤ Temperatura de utilización
- ⑥ Espesor de corte mm
- ⑦ Cuchilla rev/min
- ⑧ Intensidad acustica dB
- ⑨ Grado de protección de la implantación eléctrica y mandos



Manutenzione

Prima di eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione è necessario scollegare la macchina dalla fonte di energia e riportare a zero il regolatore spessore fette.

Consigliamo l'uso di guanti protettivi durante le operazioni di manutenzione e pulizia.

Controllo cavo di
alimentazione

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione

Ricambi

In caso di sostituzione di pezzi richiedere esclusivamente ricambi originali.

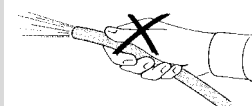
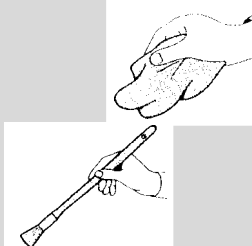
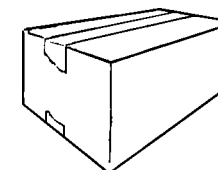
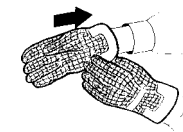
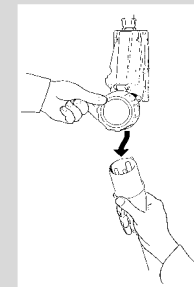
Pulizia

La pulizia della macchina va eseguita almeno una volta al giorno, se necessario con maggior frequenza.

Per la pulizia di tutte le parti accessibili utilizzare un panno inumidito con acqua e detersivo per stoviglie (non aggressivo), eventualmente utilizzare uno scovolino di setole.

ATTENZIONE

Non utilizzare getti d'acqua



Maintenance

All cleaning and maintenance operations must only be carried out with the machine disconnected and isolated from the mains supply and the slice thickness control on zero.

All cleaning and maintenance operations must be carried out whilst wearing protective gloves.

Check of the
electric cable

It is recommended to check the wear of the electric cable at regular intervals.

Spare parts

In the event that replacement parts need to be fitted, request only original spare parts.

Cleaning

The machine must be cleaned once a day or more frequently if necessary.

Clean all the parts using a cloth sprinkled with water and washing up liquid (do not use strong detergents) and a brush

WARNING

Do not use water jet

Wartung

Vor jeder Reinigungs- oder Wartungsarbeit den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen.

Während jeder Reinigung- und Wartungsarbeit Schutzhandschuhe anziehen.

Kontrolle des Anschlußkabels

Die Abnutzung des Anschlußkabels regelmäßig überprüfen.

Ersatzteile

Im Falle von Teileersatz verwenden Sie nur originale Ersatzteile.

Reinigung

Die Maschine mindestens einmal täglich oder häufiger, wenn notwendig, reinigen.

Die Oberfläche und die zugänglichen Teile der Maschine mit einem feuchten Tuch mit Geschirrspülmittel oder einem Pinsel reinigen.

VORSICHT
Keinen Wasserstrahl benutzen.

Manutencion

Antes de proceder a las operaciones de limpieza y manutención es necesario desenchufar la máquina de la fuente de energía y poner en el cero el regulador de grosor lonchas.

Se aconseja el uso de guantes protectivos durante la operación de manutención y limpieza.

Control cable de alimentación

Controlar periódicamente el estado de deterioro del cable de alimentación.

Recambios

En el caso de sustitución de piezas solicitar exclusivamente recambios originales.

Limpieza

La limpieza de la máquina viene efectuada al menos una vez cada día y si es necesario con más frecuencia.

Para la limpieza de todas las partes accesibles utilizar un paño húmedo con agua y detergente para vajillas (no muy fuerte) y después utilizar un cepillo de cerda.

ATENCION
No utilizar agua a presión.

Entretien

Toute opération de nettoyage et d'entretien doit être faite avec la machine isolée de la source d'énergie et l'organe de commande de l'épaisseur de tranche en position zéro.

Toute opération de nettoyage et d'entretien doit être faite avec les gants de protection.

Contrôle du câble d'alimentation

Contrôlez périodiquement l'usure du câble.

Remplacements

En cas de remplacement de pièces, demandez exclusivement des pièces de rechange originales.

Nettoyage

Le nettoyage de la machine doit être fait au moins une fois par jour, ou si nécessaire plus souvent.

Pour le nettoyage du corps de la machine employez un torchon trempé d'eau, de détergent pour vaisselles (évitez les détergents agressifs) et un petit écouvillon avec des soies.

ATTENTION
Ne lavez pas avec un jet d'eau.

Caratteristiche tecniche

- ① Ø lama mm
- ② Capacità di taglio mm
- ③ Dimensioni mm
- ④ Peso Kg
- ⑤ Temperatura di utilizzo
- ⑥ Regolazione spessore fette mm
- ⑦ Giri al minuto lama
- ⑧ Rumorosità dB
- ⑨ Grado di protezione impianto elettrico e comandi

Technical data

- ① Blade Ø mm
- ② Slicing capacity mm
- ③ Dimensions mm
- ④ Weight Kg
- ⑤ Range temperature
- ⑥ Slice thickness control mm
- ⑦ Blade rev/min
- ⑧ Acoustic dB
- ⑨ Protection grade of the electrical system and switches

		RP-M351CE
①		350
②	A	190
	B	260
	C	280
	D	250
③	E	530
	F	450
	G	670
	H	580
	I	740
④	a	45
	b	54
⑤		+5 °C ÷ +40 °C
⑥		0 - 14
⑦		200
⑧		<70
⑨		IP 65

Caratteristiche motore

W	V	Hz	Collegamenti Connection	N° Fasi Phase N°	$\frac{n}{min}$	CL	Servizio Service	Degree of Protections IP
300	230	50		1~	1450	B	S1	65

Motors data

Installation

Die Aufschnittmaschine muß auf eine stabile, waagerechte und rutschfeste Aufstellfläche gestellt werden, die das Gewicht der Maschine stützen kann (**Teil 6**).

Die Höhe der Aufstellfläche soll etwa 800 mm sein. Prüfen Sie, daß keine Hindernisse beim Lauf des Schlittens auftreten und daß die Ware leicht aufladbar ist (**Teil 6**).

Reinigung

Reinigen Sie die Maschine von dem Schutzöl, bevor den Stecker in die Steckdose einzustecken.

Achten Sie auf die Hinweise des **Teil 10**.

VORSICHT

Die Aufstellfläche muß immer rein sein.

Anschluß

Die Maschine muß in der Nähe einer Steckdose installiert werden. Vor Anschluß der Maschine an das Stromnetz ist zu prüfen, ob die elektrischen Angaben auf dem Typenschild mit dem Hausnetz übereinstimmen. Die Maschine muß geerdet werden.

- 1 Den Stecker in die Steckdose einstecken.
- 2 Den Messerabdeckung-Handgriff zuschrauben
- 3 Den Messerschärfer senken und den Schutz zumachen.
- 4 Auf den Druckknopf  drücken, um die Maschine in Betrieb zu setzen (die Kontrollampe wird beleuchtet).

Installaton

Le trancheur doit être placé sur un plan horizontal, antidérapant et solide, qui puisse soutenir le poids de la machine (**Partie 6**). L'hauteur conseillée pour le plan de travail est: 800 mm environ. Vérifiez que le déplacement longitudinal du porte-produit soit sans obstacles et que le placement du produit soit facile (**Partie 6**).

Nettoyage préliminaire

Avant la connexion du trancheur, il faut nettoyer l'huile de protection de la machine. Procédez selon la description indiquée dans la **Partie 10**.

ATTENTION

Le plan de travail doit être toujours nettoyé

Connexion électrique

La machine doit être installée près d'une prise de courant. Vérifiez si la tension de la ligne correspond aux données indiqués sur la plaque et si elle est dotée de mise à la terre.

- 1 Branchez la machine à la prise de courant
- 2 Assurez-vous que la poignée tirant du cache-couteau soit vissée
- 3 Assurez-vous que l'affûteur de couteau soit abaissé et que la couverture de protection soit fermée
- 4 En pressant la touche  la machine est mise en fonction (voyant lumineux allumé)

Instalacion

La cortadora debe estar colocada en una superficie plana, horizontal, antideslizante y estable, adapta para sostener el peso de la máquina (**Parte 6**). La altura aconsejada para la superficie plana de trabajo es aproximadamente de 800 mm. Es necesario verificar que no hayan ningún obstáculo en el deslizamiento del plato portaalimentos y que sea fácil colocar los alimentos (**Parte 6**).

Limpieza preliminar

Se debe limpiar el aceite de protección de la máquina antes de conectarla en el enchufe de corriente. Seguir las indicaciones descritas en la **Parte 10**.

ATENCION

La superficie plana de trabajo debe estar siempre limpia.

Conexión eléctrica

La máquina debe ser instalada cerca de un enchufe de corriente. Controlar que la tensión corresponda a los datos de la placa y que enchufe esté dotado de toma de tierra.

- 1 Conectar la máquina en el enchufe de corriente.
- 2 Controlar que la empuñadura tirante del disco cubre cuchilla esté enroscada.
- 3 Controlar que el dispositivo de afilamiento esté bajado y que la tapa de protección esté cerrada.
- 4 Pulsando el botón  la máquina se pone en marcha (luz testigo encendida).

- 11 Tirare l'impugnatura per riportare il dispositivo di affilatura nella posizione iniziale

- 12 Abbassare la copertura di protezione del dispositivo di affilatura

Pulizia mole di affilatura

La mola affilatrice, solidale con il suo perno, può essere facilmente rimossa dal gruppo affilatoio, estraendola nella direzione della freccia.

E' indispensabile, per ottenere una valida affilatura, che la mola affilatrice sia mantenuta pulita. Rimuovere sporco e grasso utilizzando alcool con l'apposita spazzolina in dotazione.

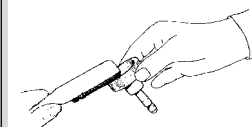
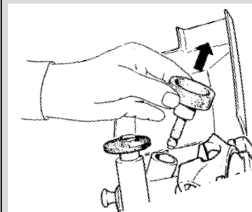
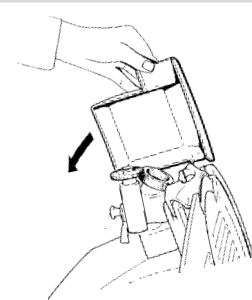
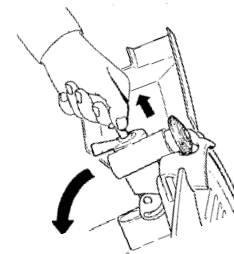
- 11 Pull the handle to reposition the sharpener to the initial position

- 12 Lower the sharpener cover

Cleaning of the grinding wheels

The grinding wheel and its pin can easily be removed from the sharpener taking it off in the direction of the arrow.

For an adequate sharpening the grinding wheel must always be clean. Remove dirt and grease with alcohol and the special brush supplied.



11 Den Handgriff ziehen, um der Messerschärfer in die Ausgangsstellung zu setzen.

11 Tirez la poignée pour mettre le dispositif d'affûtage dans la position initiale

11 Tirar de la empuñadura para poner el dispositivo de afilamiento en la posición inicial

12 Die Messerschärferabdeckung niederlegen.

12 Baissez la couverture du dispositif d'affûtage

12 Bajar la tapa de protección del dispositivo de afilamiento.

Reinigung der Schleifscheiben

Die Schleifscheibe mit ihrem Bolzen kann von dem Messersatz leicht abgenommen werden, indem sie in Pfeilrichtung aufgehoben wird.

Verschmutzte bzw. verfettete Scheiben schärfen schlecht. Schmutz und eventuelle Fettspuren vor dem Schleifen mit Alkohol und der mitgelieferten Bürste beseitigen.

Nettoyage des meules abrasives

La meule abrasive et son pivot peuvent être facilement déplacés du dispositif d'affûtage en les enlevant dans le sens de la flèche.

Pour un bon résultat d'affûtage la meule abrasive doit être propre. Nettoyez la graisse et la saleté en utilisant de l'alcool et la petite brosse fournie.

Limpieza mola de afilamiento

La mola de afilar junto con su perno, puede ser fácilmente extraída del grupo de afilamiento, extrayéndola en la dirección de la flecha.

Es indispensable para obtener un buen afilamiento, que la mola afiladora sea mantenida limpia. Sacar la suciedad o la grasa utilizando alcohol y el cepillo adjunto

Installazione

L'affettatrice deve essere collocata su una superficie piana, orizzontale, antiscivolo e stabile, adatta a sostenere il peso della macchina (**Parte 6**).

L'altezza consigliata del piano di lavoro è di circa 800 mm. Verificare che non ci siano impedimenti alla corsa del piatto portamerce e che sia facile caricare la merce (**Parte 6**).

Pulizia preliminare

La macchina deve essere pulita dall'olio di protezione prima di collegarla alla presa di corrente. Seguire le indicazioni riportate nella **Parte 10**.

ATTENZIONE

Il piano di lavoro deve essere sempre pulito.

Allacciamento elettrico

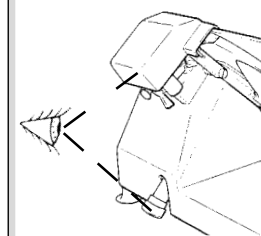
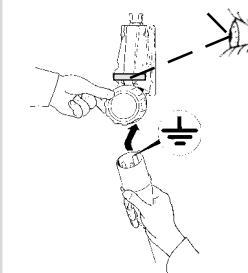
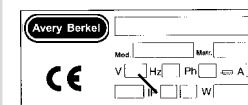
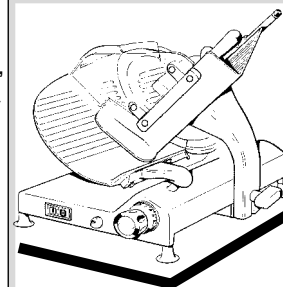
La macchina deve essere installata vicino ad una presa di corrente. Controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa e che la presa sia corredata di messa a terra.

1 Collegare la macchina alla presa di corrente

2 Controllare che l'impugnatura tirante del disco coprilama sia avvitata

3 Controllare che il dispositivo di affilatura sia ripiegato e che la copertura di protezione sia chiusa

4 Premendo il pulsante  la macchina si avvia (spia luminosa accesa)



Installation

The slicer must be mounted horizontally on a stable, robust and antiskid base adequate to support its weight (**Part 6**). The suggested height of the working table is of about 800 mm.

It must be checked that the product holder is not clamped and the product to be cut can be easily loaded (**Part 6**).

Preliminary cleaning

Before connecting the plug clean off the protective oil from the machine. Follow the instructions indicated in **Part 10**.

WARNING

The working table must always be cleaned.

Electrical supply

The machine must be installed in the proximity of a mains socket. Check that the power supply voltage corresponds to that described on the information label and that it is connected to an adequate earth.

1 Connect the plug

2 Check that the blade cover fastener handle is tight screwed

3 Check that the blade sharpener is lowered and the protective cover is closed.

4 Press pushbutton  to switch on the machine (the light signal is illuminated).

Teil 8

Betriebsweise und Gebrauch der Aufschnittmaschine

Zulässiges Schneidgut: Wurstwaren aller Art, Schinken, Fleisch, Käse und Brot. Für Brot und Käse wird der Teflonüberzug (Sonderzubehör 97) empfohlen.

VORSICHT

Es dürfen nicht geschnitten werden:

- Non food Artikel
- Waren mit Knochen
- gefrorene Ware

Einlegung des Schneidgutes

- 1 Prüfen Sie, ob die Aufschnittmaschine ausgeschaltet ist und ob die Schnittstärkenkontrolle auf Null gestellt worden ist.
- 2 Den Schlitten zum Bediener schieben
- 3 Den Restehalter am Handgriff ganz nach außen schieben und aufheben.

Partie 8

Fonctionnement et utilisation du trancheur

On peut couper tous les saucisses, le jambon, la viande, le fromage, le pain. Dans le cas où on coupe surtout du pain ou du fromage nous conseillons d'utiliser le revêtement en Teflon (Option 97).

ATTENTION

On ne peut pas couper:

- produits pas comestibles
- produits avec des os
- produits congelés

Placement du produit à couper

- 1 Assurez-vous que le trancheur soit arrêté et que l'organe de commande de l'épaisseur de tranche soit en position zero.
- 2 Amenez le porte-produit vers l'opérateur
- 3 Levez et tournez à l'extérieur le pousse-talon

Parte 8

Funcionamiento y uso de la cortadora

Los productos que pueden ser cortados son todo tipo de em-butidos, jamones, carnes, quesos y pan. En caso que se cortase mayormente pan o queso se aconseja la aplicación del revestimiento en teflón (opcional 97).

ATENCIÓN

No se pueden cortar:

- productos no comestibles
- productos con hueso
- alimentos congelados

Colocacion de productos a cortar

- 1 Controlar que la cortadora esté apagada y que el regulador de grosor de lonchas esté en posición cero.
- 2 Poner el plato porta-alimentos hacia el lado del operador
- 3 Alzar y girar (hacia el exterior) el dispositivo última loncha

Parte 9

- 5 Tirare l' impugnatura di sbloccaggio del dispositivo di affilatura

- 6 Ruotare il dispositivo di affilatura in direzione della lama

- 7 Il dispositivo di affilatura si bloccherà nella corretta posizione

- 8 Premere il pulsante  per avviare la macchina.

- 9 **Affilatura:** ruotare moderatamente la leva, portando le due mole a contatto della lama. L' affilatura e la sbavatura avvengono simultaneamente.

ATTENZIONE

Per un valido risultato seguire operazioni di affilatura della durata di 10-15 secondi.

- 10 Terminata l'operazione di affilatura premere il pulsante  di arresto

Part 9

- 5 Pull the sharpener release handle

- 6 Rotate the device to the blade

- 7 The blade sharpener will be correctly fixed

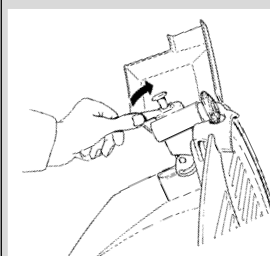
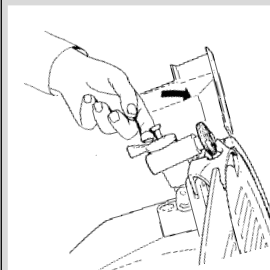
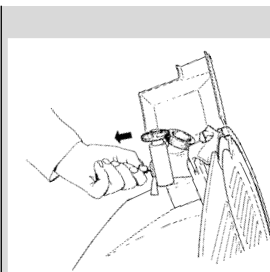
- 8 Push pushbutton  to start themachine

- 9 **Sharpening:** rotate the lever and bring the two grinding wheels near the blade. The blade are simultaneously sharpened and burred.

WARNING

The sharpening operation will take 10-15 seconds

- 10 After sharpening press the stop  pushbutton



5 Den Messerschärferhandgriff ziehen.

6 Den Messerschärfer nach dem Messer drehen.

7 Der Messerschärfer wird in der richtigen Stellung befestigt.

8 Auf den Druckknopf  drücken, um die Maschine in Betrieb zu setzen.

9 **Schleifen:** den Hebel drehen, um die beiden Schleifscheiben dem Messer zu nähern. Das Schärfen und das Schleifen werden gleichzeitig durchgeführt.

VORSICHT

Das Schleifen muß 10-15 Sekunde dauern.

10 Nach dem Schleifen auf den Druckknopf  drücken.

5 Tirez la poignée de déblocage du dispositif d'affûtage

6 Tournez le dispositif vers le couteau

7 Le dispositif d'affûtage se bloquera dans la position correcte

8 Appuyez sur la touche  pour mettre la machine en fonction

9 **Affûtage:** tournez le levier et poncez les deux meules abrasives sur le couteau. Les opérations d'affûtage et d'ébarbage sont simultanées

ATTENTION

Pour un bon résultat d'affûtage, affûtez pendant 10-15 secondes

10 Après l'opération d'affûtage, appuyez sur la touche  d'arrêt.

5 Tirar de la empuñadura de desbloqueo del dispositivo de afilamiento

6 Girar el dispositivo en dirección hacia la cuchilla cortadora

7 El dispositivo de afilamiento se bloqueará en la correcta posición

8 Pulsar el botón  para poner la máquina en marcha

9 **Afilamiento:** girar moderadamente la palanca poniendo las dos molas al contacto de la cuchilla. El afilamiento y la rebaba se realizan simultáneamente.

ATENCION

Para un válido resultado seguir las operaciones de afilamiento por una duración de 10-15 segundos

10 Una vez acabada la operación de afilamiento, pulsar el botón  de para

Funzionamento e uso dell'affettatrice

I prodotti che possono essere affettati sono tutti i tipi di salumi, prosciutti, carne, formaggi, pane. Nel caso si affetti in prevalenza pane o formaggio si consiglia l'applicazione della teflonatura (**optional 97**).

ATTENZIONE

Non si possono affettare:

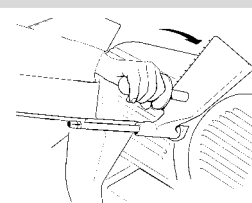
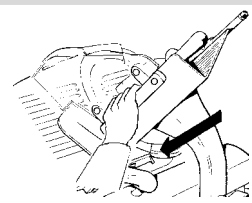
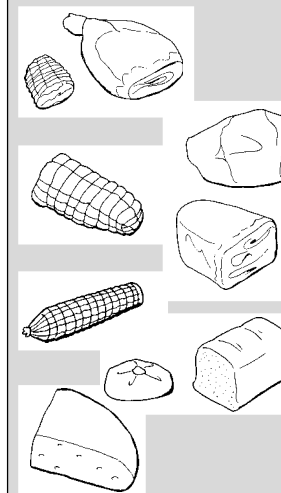
- prodotti non commestibili
- prodotti con ossa
- merce surgelata o congelata

Caricamento prodotto da affettare

1 Controllare che l'affettatrice sia spenta e che il regolatore spessore fette sia posizionato sullo zero

2 Portare il piatto portamerce verso il lato operatore

3 Sollevare e ruotare all'esterno il dispositivo ultima fetta



Slicer functioning and use

The following products can be sliced: sausages, ham, cheese, bread. If large quantities of bread or cheese are usually cut it is advisable to mount a teflon coating (**Optional accessory 97**).

WARNING

The following cannot be sliced:

- not-eatable products
- foodstuffs with bones
- frozen products

How to load the product to be cut

1 Check that the slicer is off and position the slice thickness control to zero

2 Push the product holder towards the operator

3 Lift and rotate the last slice device: the pusher could fall down.

4 Das Schneidgut gegen die Schlittenwand und die Schnittstärkenplatte einlegen.

5 Den Restehalter auf das Schneidgut weit von der Schnittstärkenplatte legen. Durch Schwerkraft wird das Schneidgut gegen die Schnittstärkenplatte zugeführt, welches das Schneiden erleichtert.

6 Die gewünschte Schnittstärke einstellen.

7 Durch den Druckknopf  die Maschine einschalten.

8 Mit beständiger Geschwindigkeit das Schneidgut gegen die Schnittstärkenplatte drücken und den Schneidguthalter oftmals hin- und herschieben.

Um auszuschalten, Druckknopf  drücken. Die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen, den Schlitten zum Bediener schieben und das Schneidgut abnehmen.

4 Déposez le produit à couper contre le paroi du porte-produit et la plaque d'épaisseur de tranche

5 Mettez le pousse-talon sur le produit à couper loin de la plaque d'épaisseur de tranche. Par gravité le produit est amené vers la plaque d'épaisseur de tranche en facilitant le coupe.

6 Réglez l'organe de commande de l'épaisseur de tranche sur l'épaisseur souhaitée

7 En appuyant sur la touche  la machine est mise en fonction

8 Amenez, à la même vitesse, le porte-produit vers le couteau jusqu'à la fin de course et vers l'opérateur pour plusieurs fois.

Après l'opération de coupe, amenez le porte-produit vers l'opérateur. Pousser la touche  pour arrêter, positionnez l'organe de commande de l'épaisseur de tranche sur et déplacez le produit.

4 Depositar el producto que se corta contra la pared del plato porta-alimentos y la superficie espesor

5 Apoyar el dispositivo de última loncha sobre el producto que se vaya a cortar lejos de la superficie espesor. Por gravedad el producto va empujado en dirección a la superficie espesor, facilitando el corte

6 Girar el regulador grosor de lonchas a la medida deseada

7 Pulsando el botón  la máquina se pone en marcha

8 Con velocidad constante y proporcionada a las características del producto que se corta, empujar el plato porta-alimentos hacia la cuchilla hasta llegar al tope, hacerlo volver hacia el operador y repetir la operación más veces

Una vez acabada la operación de corte llevar el plato porta-alimentos hacia el lado del operador pulsar el botón  por para la cuchilla a poner el regulador de grosor de lonchas en posición cero y sacar el producto.

OPERAZIONE DI AFFILATURA

Munirsi di guanti protettivi

Per una corretta affilatura della lama procedere secondo le indicazioni seguenti:

1 Eseguire la pulizia della lama liberandola dai residui di grasso (**Parte 10**)

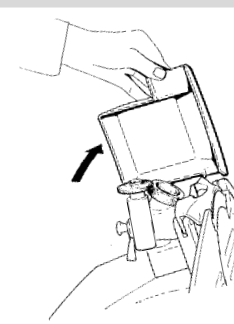
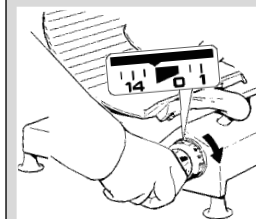
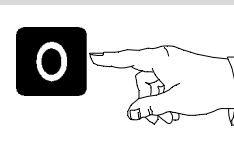
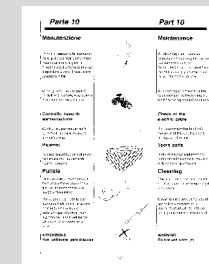
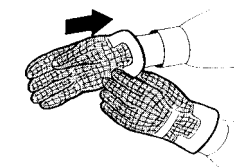
2 Assicurarsi che la macchina sia spenta

3 Ruotare il regolatore spessore fette in posizione zero per garantire che la lama sia protetta dal piano spessimetro.

IMPORTANTE

Durante le seguenti operazioni, la lama rimane sempre protetta dalla protezione mobile.

4 Sollevare la copertura di protezione del dispositivo di affilatura.



SHARPENING OPERATION

Wear protective gloves

For a correct sharpening of the blade follow these instructions:

1 Clean the blade removing any greasy residue (**Part 10**)

2 Make sure that the machine is off

3 Rotate the slice thickness control to zero to make sure that the blade is covered by the slice thickness plate.

IMPORTANT

During the following operations the blade must always be covered by the removable protection.

4 Lift the sharpener cover

Teil 9	Partie 9	Parte 9	Parte 8	Part 8
SCHÄRFEN	OPERATION D’AFFUTAGE	OPERACION DE AFILAMIENTO		
Schutzhandschuhe benutzen	Equipez-vous de gants de protection	Utilizar guantes protectivos		
Vor dem Messerschleifen wird es empfohlen:	Pour affûter le couteau suivez les indications suivantes:	Para un correcto afilamiento de la cuchilla proceder según las indicaciones siguientes:		
1 Das Messer zu reinigen und die Fettspuren zu beseitigen (Teil 10)	1 Nettoyez la graisse du couteau (Partie 10)	1 Efectuar la limpieza de la cuchilla cortadora quitando los residuos de graso (Parte 10)	4 Depositare il prodotto da affettare contro la parete del piatto portamerce e del piano spessimetro	4 Place the product to be cut against the wall of the product holder and the slice thickness plate
2 Die Maschine auszuschalten.	2 Assurez-vous que la machine soit arrêtée	2 Asegurarse que la máquina esté apagada	5 Appoggiare il dispositivo ultima fetta sul prodotto da affettare, lontano dal piano spessimetro. Il prodotto, per gravità, viene spinto in direzione del piano spessimetro, facilitando il taglio.	5 Position the last slice device on the product to be cut far from the slice thickness plate. The product is fed to the slice thickness plate by gravity making the cut easier
3 Die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen, damit die Schnittstärkenplatte das Messer schützt.	3 Tournez l'organe de commande de l'épaisseur de tranche sur zero afin que le couteau soit protégé par la plaque d'épaisseur de tranche	3 Poner el regulador de grosor lonchas en posición cero para garantizar que la cuchilla sea protegida por la superficie espesor	6 Ruotare il regolatore spessore fette sulla misura desiderata	6 Rotate the slice thickness control to the thickness desired
WICHTIG	IMPORTANT	IMPORTANTE	7 Premendo il pulsante 	7 Press switch  to switch on the machine
Das Messer ist immer durch die verstellbare Abdeckung geschützt	Pendant les opérations suivantes le couteau est protégé par la couverture mobile	Durante las operaciones siguientes, la cuchilla permanece siempre protegida por una protección móvil.	8 Con velocità costante e proporzionata alle caratteristiche del prodotto da affettare, spingere il piatto portamerce verso la lama sino a fine corsa, ritornare verso l'operatore, ripetere l'operazione più volte.	8 At constant speed feed the product holder to the blade stroke end then return to the operator and repeat the operation
4 Die Messerschärf- ferabdeckung aufheben.	4 Levez la couverture du dispositif d'affûtage	4 Levantar la tapa de protección del dispositivo de afilamiento	Terminata l'operazione di taglio, portare il piatto portamerce verso il lato operatore, premere il pulsante  di arresto, riportare il regolatore spessore fette nella posizione di zero, scaricare il prodotto.	After cutting the product, re-position the product holder towards the operator. By pressing pushbutton  to stop, re-position the slice thickness control to zero, and unload the product.

Einlegung des Schneidgutes (Letzte Teile)

VORSICHT
Auf keinen Fall das Schneidgut mit den Händen zum Messer vorschieben. Achten Sie sorgfältig auf diese Hinweise:

- 1 Die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen. Die Aufschnittmaschine muß ausgeschaltet sein.
- 2 Den Schlitten zum Bediener schieben.
- 3 Den Restehalter am Handgriff ganz nach außen schieben und aufheben.
- 4 Das Schneidgut gegen die Schlittenwand und die Schnittstärkenplatte einlegen.
- 5 Mit dem Restehalter das Schneidgut gegen die Schnittstärkenplatte vorschieben.

Placement des produits cuts à couper (dernier morceau)

ATTENTION
N'amenez pas le produit vers le couteau avec les mains mais suivez les indications suivantes:

- 1 Assurez-vous que l'organe de commande de l'épaisseur de tranche soit en position zero et le trancheur soit arrêté.
- 2 Amenez le porte-produit vers l'opérateur.
- 3 Levez et tournez à l'extérieur le pousse-talon.
- 4 Déposez le produit à couper contre le paroi du porte-produit et la plaque d'épaisseur de tranche
- 5 Pressez le produit contre la plaque d'épaisseur de tranche par le pousse-talon.

Colocación de alimentos cortos a cortar (última loncha)

ATENCION
No hacer uso de las manos para acompañar el alimento hacia la cuchilla sin seguir el procedimiento descrito:

- 1 Controlar que el regulador de grosor lonchas esté en posición cero y que la cortadora esté apagada.
- 2 Llevar el plato porta-alimentos hacia el lado del operador.
- 3 Levantar y girar hacia el exterior el dispositivo de última loncha.
- 4 Depositar el producto que se corta contra la pared del plato porta-alimentos y la superficie espesor.
- 5 Con el dispositivo de última loncha, presionar el producto contra la superficie espesor.

Affilatura lama

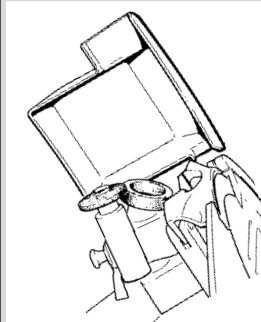
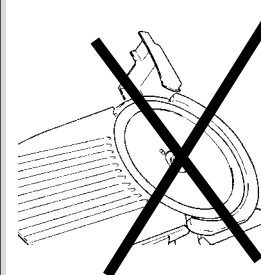
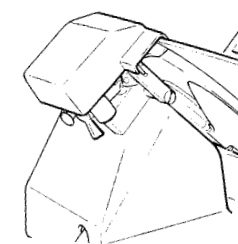
Qualora il risultato del taglio non sia soddisfacente si rende necessaria l'operazione di affilatura della lama. Gli intervalli di tempo che intercorrono tra una operazione e la successiva, dipendono dall'uso dell'affettatrice e dal tipo di merce tagliata. Questa operazione deve essere eseguita da personale qualificato. La lama deve essere sostituita quando il diametro è di 10 mm inferiore rispetto al diametro nominale **(Parte 6)**.

ATTENZIONE

La sostituzione della lama é una operazione pericolosa.

Se l'affilatura non é soddisfacente sostituire, entrambe le mole.

Interpellare un centro assistenza AVERY-BERKEL



Blade sharpening

If the cut is not adequate, the blade must be sharpened. The intervals between the sharpening operations depend on the use of the slicer and the kind of products to be cut. This operation must be effected by qualified personnel. The blade must be replaced when its diameter is 10 mm shorter than the original one **(Part 6)**.

WARNING

The replacement of the blade is dangerous operation.

Should the sharpening quality be not satisfactory, replace the stones.

Contact a customer servicing AVERY-BERKEL

Messerschleifen

Das Schleifen ist erforderlich, wenn das Schneidergebnis unbefriedigend ist.

Die zeitliche Abstände sind abhängig von der Abnutzung der Messerschneide bzw. von der Benutzungsdauer und der Beschaffenheit des Schneidgutes.

Nur Fachpersonal darf das Messer schleifen.

Das Messer ersetzen, wenn sein Durchmesser 10 mm kleiner als die ursprüngliche Abmessung ist (**Teil 6**).

ACHTUNG

Der ersatz des Messer auszuwechseln ist eine gefährliche operation.

Wenn das Schleifen nicht zufriedenstellend ist, ersetzen sie die steinen.

Einen Technischen Kundendienst Anrufen.

Affûtage du couteau

Si le résultat du coupe n'est pas satisfaisant il faut affûter le couteau.

L'intervalle entre les opérations d'affûtage dépend de l'usage du trancheur et du type de produit tranché. Cette opération doit être effectuée par des opérateurs qualifiés.

Le couteau doit être remplacé quand son diamètre est inférieur de 10 mm au diamètre original (**Partie 6**).

ATTENTION

Le remplacement du couteau est une operation dangereuse.

Si la qualité de l'affûtage n'est pas satisfaisant, remplacer les meules.

Appeler le service technique AVERY-BERKEL.

Afilamiento de la cuchilla

En el caso que el resultado del corte no sea el deseado es necesario efectuar la operación de afilamiento de la cuchilla.

Los intervalos de tiempo que transcurren entre una operación y otra depende del uso de la cortadora y del tipo de producto cortado.

Esta operación debe ser realizada por personal especializado.

La cuchilla del disco cortador debe ser sustituida cuando el diámetro sea inferior de 10 mm, al diámetro nominal (**Parte 6**).

ATENCION

La sustitución de la cuchilla es una operación peligrosa.

Si al filar el resultado no es el deseado, sustituir ambas molas.

Consultar un centro de asistencia AVERY-BERKEL.

Caricamento merce corta da affettare (ultima fetta)

ATTENZIONE

Non servirsi delle mani per accompagnare la merce contro la lama.

Seguire il procedimento descritto:

1 Controllare che il regolatore spessore fette sia posizionato sullo zero, e l'affettatrice sia spenta.

2 Portare il piatto portamerce verso il lato operatore.

3 Sollevare e ruotare all'esterno il dispositivo ultima fetta.

4 Depositare il prodotto da affettare contro la parete del piatto portamerce e il piano spessimetro.

5 Con il dispositivo ultima fetta premere la merce contro il piano spessimetro.

How to load short goods to be cut (last slice)

WARNING

Do not use your hands to push the goods towards the blade.

Follow these instructions with great care:

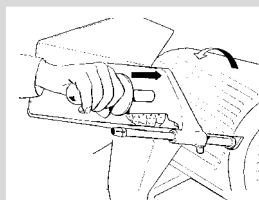
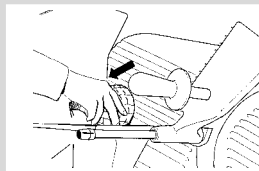
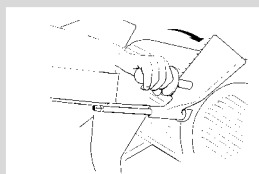
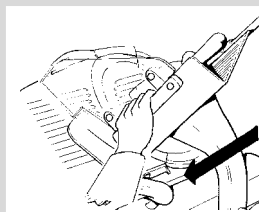
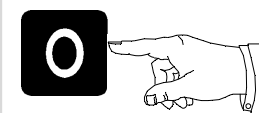
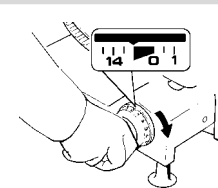
1 Check that the slice thickness control is on zero and the slicer is off

2 Push the product holder towards the operator.

3 Lift and rotate the last slice device outwards.

4 Place the product to be cut against the wall of the product holder and the slice thickness plate.

5 Push the goods against the slice thickness plate using the last slice device.



Teil 8

Partie 8

Parte 8

Parte 8

Part 8

6 Die gewünschte Schnittstärke einstellen.

7 Durch den Druckknopf **I** die Maschine einschalten.

8 Mit einem leichten Druck auf das Schneidgut gegen die Schnittstärkenplatte, den Schneidguthalter bis Endanschlag oftmals hin- und herschieben.

Um auszuschalten, Druckknopf **O** drücken. Die Schnittstärkenkontrolle auf Null stellen, den Schlitten zum Bediener schieben und das Schneidgut abnehmen.

Messerschleifen

Wenn das Schneidgut regelmäßig aufgeschnitten wird, soll das Messer wie im **Teil 9** angegeben geschärft werden.

6 Tournez l'organe de commande d'épaisseur de tranche sur l'épaisseur souhaitée.

7 En appuyant sur le touche **I** la machine est mise en fonction.

8 Empoignez le dispositif pousse-talon. Exercez une légère pression sur le produit vers la plaque d'épaisseur de tranche amenez le porte-produit vers le couteau jusqu'à la fin de course pour plusieurs fois.

Après l'opération de coupe, amenez le porte-produit vers l'opérateur. Pousser la touche **O** pour arrêter, positionnez l'organe de commande de l'épaisseur de tranche sur et déplacez le produit.

Affûtage

Si le produit n'est pas coupé régulièrement effectuez l'opération d'affûtage selon les indications à la **Partie 9**.

6 Poner el regulador de grosor loncha en la medida deseada

7 Pulsar el botón **I** la máquina se pone en marcha

8 Agarrar la empuñadura del dispositivo de última loncha. Ejercitar un poco de presión sobre el producto en dirección a la superficie espesor, llevar el plato porta-alimentos hacia la cuchilla hasta el tope, volverlo a llevar hacia el operador y repetir la operación sucesivamente.

Una vez acabada la operación de corte llevar el plato porta-alimentos hacia el lado del operador pulsar el botón **O** por para la cuchilla a poner el regulador de grosor de lominchas en posición cero y sacar el producto .

Afilamiento

Cuando el producto non se corta con regularidad, efectuar la operación de afilamiento siguiendo las indicaciones presentadas en **Parte 9**.

6 Ruotare il regolatore spessore fette sulla misura desiderata

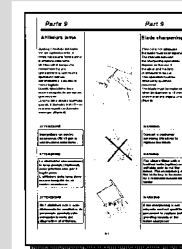
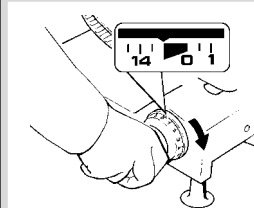
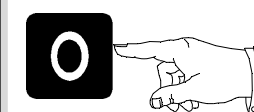
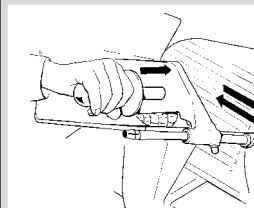
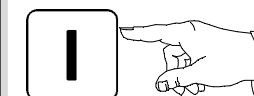
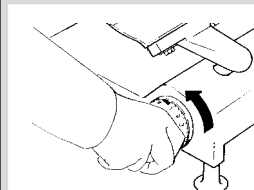
7 Premere il pulsante **I** la macchina si avvia

8 Stringere l'impugnatura del dispositivo ultima fetta. Esercitare una leggera pressione sulla merce in direzione del piano spessimetro, spingere il piatto portamerce verso la lama sino a fine corsa, ritornare verso l'operatore, ripetere l'operazione più volte.

Terminata l'operazione di taglio, portare il piatto portamerce verso il lato operatore, premere il pulsante **O** di arresto, riportare il regolatore spessore fette nella posizione di zero, scaricare il prodotto.

Affilatura

Quando il prodotto non viene affettato regolarmente, eseguire l'operazione di affilatura seguendo le modalità indicate nella **Parte 9**.



6 Rotate the slice thickness control to the thickness desired

7 Press pushbutton **I** to start the machine

8 Seize the handle of the last slice device. With a light pressure on the goods towards the slice thickness plate push the product holder to the blade stroke end, then return to the operator and repeat the operation.

After cutting the product, re-position the product holder towards the operator. By pressing pushbutton **O** to stop, re-position the slice thickness control to zero. and unload the product.

Sharpening

If the product is not regularly cut the blade must be sharpened following the instructions indicated in **Part 9**.